www.severin.com

SEVERIN

TASTEFUL TECHNOLOGY

DE	Gebrauchsanweisung	Eismaschine	4
GB	Instructions for use	Ice-cream maker	10
FR	Mode d'emploi	Sorbetière	16
NL	Gebruiksaanwijzing	Roomijs maker	23
ES	Instrucciones de uso	Máquina de helados	29
IT	Manuale d'uso	Gelatiera	35
DK	Brugsanvisning	Ismaskine	41
SE	Bruksanvisning	Glassmaskin	47
FI	Käyttöohje	Jäätelökone	52
PL	Instrukcja obsługi	Maszynka do lodów	58
GR	Οδηγίες χρήσεως	Παγωτομηχανή	64
RU	Руководство по эксплуатации	Мороженица	70

Liebe Kundin, lieber Kunde,

wir wünschen Ihnen mit dem Qualitätsprodukt aus dem Hause SEVERIN viel Freude und bedanken uns für Ihr Vertrauen.

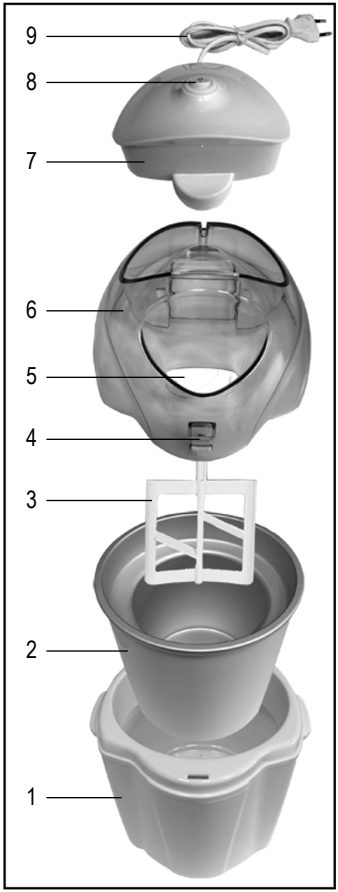
Die Marke SEVERIN steht seit über 120 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät wurde mit Sorgfalt hergestellt und geprüft.

Mit der sprichwörtlichen Sauerländer Gründlichkeit, Genauigkeit und Ehrlichkeit überzeugt das Familienunternehmen aus Sundern seit der Gründung 1892 mit innovativen Produkten Kunden in aller Welt.

In den sieben Produktgruppen Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen, Haushalt, Personal Care und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 250 Produkten ein umfassendes Elektrokleingeräte-Sortiment. Für jeden Anlass das richtige Produkt!

Lernen Sie die SEVERIN-Produktvielfalt kennen und besuchen Sie uns unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH


9
8
7
6
5
4
3
2
1

HOME
Ice
Cream
MADE
SEVERIN

Eismaschine

Bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss
Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau
1. Gehäuse
2. doppelwandiger Eisbehälter
3. Rühreinsatz
4. Deckelentriegelungsknopf
5. Einfüllschacht
6. Deckel
7. Motoreinheit
8. Ein-/Aus-Schalter
9. Anschlussleitung mit Netzstecker

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Den Netzstecker ziehen
  - vor jedem Zusammenbau oder Auseinandernehmen,
  - bei nicht vorhandener Aufsicht
  - bei Störungen während des Betriebes,
  - nach jedem Gebrauch,
  - vor jeder Reinigung.
- **Vorsicht!** Missbrauch des Gerätes kann zu Verletzungen führen!
- Motorstillstand nach dem Ausschalten abwarten! Berühren Sie keine Teile, die sich noch in Bewegung befinden.
- Die Motoreinheit darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Eisbehälter, Deckel und Rühreinsatz im Spülwasser reinigen.

- Nähere Angaben zur Reinigung entnehmen Sie bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege*.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und ähnlichen Arbeitsumgebungen,
  - in landwirtschaftlichen Betrieben,
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen Wohnumgebungen,
  - in Frühstückspensionen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht unter anderem Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, rutschfeste und wasserunempfindliche Fläche.
- Achten Sie darauf, dass der Motor nicht durch zu fest gewordene Eiscreme oder durch Gegenstände blockiert.
- Benutzen Sie keine scharfen oder

metallenen Gegenstände zum Entnehmen der Eiscreme. Der Eisbehälter könnte sonst beschädigt werden.
- Bewahren Sie niemals Kunststoffteile in der Tiefkühlung auf.
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen. Fassen Sie den Netzstecker an.
- Anschlussleitung nicht herunterhängen lassen.
- Achten Sie darauf, dass weder das Gehäuse noch die Anschlussleitung einer heißen Kochplatte oder offenem Feuer zu nahe kommt.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Verwendungsbereich
Das Gerät ist zur Zubereitung von Eiscreme, Fruchteis (Sorbet), gefrorenem Joghurt sowie von gekühlten Getränken geeignet.

Vor der ersten Inbetriebnahme
- Entfernen Sie eventuelle Verpackungsreste vollständig.
- Reinigen Sie das Gerät wie unter *„Reinigung und Pflege“* beschrieben.

Bedienung

Eisbehälter
- Um Eiscreme erzeugen zu können, muss der Eisbehälter für mindestens 8 Stunden bei mindestens -18°C gekühlt werden.
- Fassen Sie den kalten Eisbehälter nur mit trockenen Händen oder Handschuhen an.
- Prüfen Sie, ob der Eisbehälter komplett durchgekühlt ist. Schütteln Sie dazu den Eisbehälter. Ist keine Bewegung der Flüssigkeit in der Behälterwand zu hören, ist die benötigte Kühlung erreicht.
  Hinweis:
  Entnehmen Sie den Eisbehälter erst kurz vor dem Gebrauch aus der Tiefkühlung, da er sonst auftaut.
- Wenn Sie den Eisbehälter immer in der Tiefkühlung aufbewahren, können Sie jederzeit Eiscreme zubereiten.

Zubereitung
- Kühlen Sie den Eisbehälter ca. 8 Stunden tief (siehe Abschnitt *„Eisbehälter“*)
- Bereiten Sie die Zutaten je nach Rezept vor. Beachten Sie die maximale Füllmenge von 1 l.
- Setzen Sie den gekühlten Eisbehälter in das Gehäuse.
- Setzen Sie die Motoreinheit in den Deckel ein und stecken Sie den Rühreinsatz in die Antriebsöffnung der Motoreinheit.
- Setzen Sie Deckel und Motoreinheit auf das Gehäuse und drücken Sie den Deckel leicht nach unten, bis er hörbar einrastet.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Schalter ein. Der Rühreinsatz dreht sich. Füllen Sie langsam die Zutaten durch den Einfüllschacht in den Eisbehälter.
- Je nach Temperatur des Eisbehälters und der Zutaten ist die gewünschte Festigkeit der Eiscreme nach 20 bis 40 Minuten erreicht.
- Nach einiger Zeit wechselt der Motor die Drehrichtung. Sobald sich die Drehrichtung in kurzen Abständen regelmäßig ändert, ist dies ein sicheres Zeichen dafür, dass eine feste Eiscreme entstanden ist. Dann das Gerät sofort

ausschalten.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Nehmen Sie den Deckel mit der Motoreinheit ab. Dazu den Deckelentriegelungsknopf drücken.
- Entnehmen Sie die Eiscreme mit einem Kunststoffschaber oder ähnlichem. Verwenden Sie keine Metallgegenstände!
- Wenn Sie eine härtere Konsistenz wünschen, füllen Sie die Eiscreme in ein luftdichtes Behältnis. Stellen Sie es in die Tiefkühlung bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.
- Sie können auch den Eisbehälter mit der Eiscreme kurz in die Tiefkühlung stellen. Lassen Sie aber die Eiscreme nicht länger als 30 Minuten im Eisbehälter in der Tiefkühlung, da sonst die Eiscreme an der Eisbehälterwand festfriert und diese beschädigt werden kann.

Tipps
- Kühlen Sie alle erhitzten Rezepte im Kühlschrank ab, bevor Sie die Masse in den Eisbehälter geben.
- Aromen sind vor dem Gefrieren stärker. Die Süße lässt im gefrorenen Zustand ebenfalls nach.
- Zucker kann durch Süßstoff ersetzt werden.
- Schütten Sie bei der Verwendung von Joghurt vorher das überschüssige Wasser auf dem Joghurt ab.
- Kühlen Sie Nüsse, Früchte und sonstige Zutaten. Füllen Sie diese Zutaten erst 1-3 Minuten vor Ende der Zubereitung in die Eiscreme.
- Bereiten Sie Rezepte, die nicht gekocht werden müssen, am Besten mit einem elektrischen Mixer zu, damit das Volumen der Masse erhöht wird.
- Bei Verwendung von Eiern im Rezept, sollte die Masse erhitzt werden, um mögliche Bakterien abzutöten.
- Der Geschmack von Sorbet (Fruchteis) ist stark abhängig von der Reife und Süße der eingesetzten Früchte.
- Zur längeren Aufbewahrung in der Tiefkühlung geben Sie die Eiscreme in einen luftdichten, tiefkühlgeeigneten Behälter.
- Bei der Zubereitung von Eiscreme erhöht sich das Volumen der Masse. Deshalb maximal 1 l in den Eisbehälter geben.

Rezepte
Nachfolgend einige Rezepte für verschiedene Eisvariationen.
Weitere Rezeptideen finden Sie hier:

oder unter
www.severin.de/Service/Rezepte

Französische Vanille-Eiscreme
Zutaten:
3 Eier
100 g Zucker
180 ml Milch
250 g Sahne
1 Vanilleschote
1 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung:

- Schlagen Sie die Eier und die Milch mit einem Handmixer in einem großen Kochtopf.
- Geben Sie den Zucker und das Vanillemark der Vanilleschote hinzu und erhitzen Sie die Masse bei niedriger Temperatur unter ständigem Umrühren, bis sich die Masse verdickt hat (nach ca. 10 Minuten). Die Masse soll den Löffel ummanteln.
- Kühlen Sie die Masse. Geben Sie anschließend die Sahne und den Vanillinzucker hinzu.
- Vermischen Sie alles gut miteinander und kühlen Sie es über Nacht.
- Folgen Sie nun den Standardanweisungen der Anleitung (Abschnitt „*Zubereitung*“).

Schokoladen-Eiscreme

Zutaten:

125 ml Sahne
125 ml Milch
150 g Zucker
4 Eier
1½ Teelöffel Vanillinzucker
25-50 g Kakao (je nach Geschmack)

Zubereitung:

- Vermischen Sie den Kakao, den Zucker, die Eier und die Milch mit einem Handmixer in einem großen Kochtopf.
- Erhitzen Sie die Masse bei niedriger Temperatur unter ständigem Umrühren, bis sich die Masse verdickt hat (nach ca. 10 Minuten). Die Masse soll den Löffel ummanteln.
- Kühlen Sie die Masse.
- Fügen Sie den Vanillinzucker und die Sahne hinzu.
- Schlagen Sie die Mischung gut und kühlen Sie sie gründlich.
- Folgen Sie nun den Standardanweisungen der Anleitung (Abschnitt „*Zubereitung*“).

Früchte-Sorbet

Zutaten:

270 g Früchte (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren oder Ananas)
60 g Zucker
125 ml Wasser

Zubereitung:

- Pürieren Sie die Zutaten in einem Mixer.
- Folgen Sie den Standardanweisungen in der Anleitung (Abschnitt „*Zubereitung*“).

gefrorener Bananen-Orangen Joghurt

Zutaten:

200 g Vanille Joghurt
125 ml Orangensaft
30 ml Honig
30 ml Milch
1 zerdrückte Banane

Zubereitung:

- Vermischen Sie im Mixbehälter gut alle Zutaten. Kühlen Sie die Mischung gründlich.
- Folgen Sie den Standardanweisungen in der Anleitung (Abschnitt „*Zubereitung*“).

Virgin Frozen Margarita

Zutaten:

300 ml Wasser
70 ml Limettensirup
70 ml Orangensaft

Zubereitung:

- Vermischen Sie das Wasser mit dem Limettensirup.
- Folgen Sie den Standardanweisungen in der Anleitung (Abschnitt „*Zubereitung*“).
- Wenn das Getränk fertig gekühlt ist, fügen Sie den Orangensaft hinzu und servieren Sie die Margarita.

Reinigung und Pflege

- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und die Motoreinheit abkühlen lassen.
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel sowie harte Bürsten verwenden.
- Lösen Sie die Motoreinheit vom Deckel, indem Sie die Rasthaken der Motoreinheit leicht nach innen drücken.
- Die Motoreinheit darf aus elektrischen Sicherheitsgründen nicht mit Flüssigkeit behandelt oder gar darin eingetaucht werden. Reinigen Sie sie nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- Eisbehälter, Deckel, Rühreinsatz und Gehäuse können in warmem Wasser unter Zusatz eines handelsüblichen Spülmittels gereinigt werden. Anschließend gut abtrocknen. Diese Teile sind nicht spülmaschinengeeignet.

Ersatzteile und Zubehör

Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Service / Ersatzteil-Shop*“ bestellt werden.

Entsorgung

Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie

Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Händler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

Ice-cream maker

Dear Customer,
Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply
Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label of the appliance. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation
1. Housing
2. Double-walled ice-cream bowl
3. Stirring insert
4. Lid release button
5. Feeder chute
6. Lid
7. Drive unit
8. On/Off switch
9. Power cord with plug

Important safety instructions

- In order to avoid hazards, and to comply with safety requirements, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Always remove the plug from the wall socket
  - before assembling or disassembling the appliance,
  - when there is no supervision,
  - in case of any malfunction,
  - after use,
  - before cleaning the appliance.
- **Caution:** Any misuse can cause severe personal injury.
- After switching off, always wait until the motor has come to a complete standstill. Do not touch any moving parts.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the drive unit with liquids or immerse it.
- Clean the ice-cream bowl, lid and stirring insert in hot soapy water.
- For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section *Cleaning and care*.
- This appliance is intended

for domestic or similar applications, such as
- in staff kitchens in shops, offices and other similar working environments,
- in agricultural working environments,
- by customers in hotels, motels etc. and similar accommodation,
- in bed-and breakfast type environments.

· This appliance may be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and/or knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.

· Children must not be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance unless they are supervised and at least 8 years of age.

· The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.

· Children must not be permitted to play with the appliance.

· **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – these are a potential source of danger, e.g. of suffocation.

· Every time the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.

· During operation, the appliance must be placed on a level, non-slip surface, impervious to splashes and stains.

· Always ensure that the action of the motor cannot be impeded or blocked by over-solid ice-cream or any hard objects.

· To prevent the ice-cream bowl from being damaged, do not use any sharp or pointed metal objects to remove the ice-cream.

· Never store plastic components in a freezer.

· When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.

- Do not let the power cord hang free.
- Do not allow the appliance or its power cord to touch hot surfaces or to come into contact with any heat sources.
- No responsibility is accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

Applications
The appliance is suitable for making ice-cream, fruit ice-cream (sorbet), frozen yoghurt or chilled drinks.

Before using for the first time
- Remove any packing materials completely.
- Clean the appliance as described in the section *Cleaning and care*.

Operation

Ice-cream bowl
- To make ice-cream, the ice-cream bowl must be chilled at a minimum of -18°C for at least 8 hours.
- When handling the bowl, ensure that your hands are dry or use suitable gloves.
- Verify that the ice-cream bowl is thoroughly chilled, by shaking it if no liquid appears to move inside, the required degree of chilling has been reached.
  Hint:
  To prevent the contents of the bowl from melting, the bowl should only be taken from the freezer shortly before use.
- If the bowl is kept permanently in a freezer, you will be able to make ice-cream at any time.

Preparation
- Cool the ice-cream bowl for approx. 8 hours (see section *Ice-cream bowl*).
- Prepare all ingredients according to the chosen recipe. The maximum fill capacity is 1 litre.
- Place the chilled ice-cream bowl into the housing.
- Place the drive unit into the lid and fit the stirring insert into the drive mechanism on the drive unit.
- Place the lid and drive unit onto the housing and push the assembly down lightly until it is heard locking into place.
- Insert the plug into a suitable wall outlet.
- Use the On/Off switch to turn the unit on. The bowl starts rotating. Feed the ingredients slowly through the chute into the bowl.
- Depending on the temperature of the ice bowl and the ingredients, the desired consistency of the ice-cream should be achieved after 20 to 40 minutes.
- After a certain time, the motor reverses direction. Such changes of direction becoming frequent at short intervals indicates that the ice-cream has reached a firm consistency, and at this point the appliance should be switched off without delay.
- Remove the plug from the wall outlet.
- Push the lid release and remove the lid and drive unit from the housing.
- Use a plastic spatula or other suitable implement to remove the ice-cream.
  Caution: Do not use any metal objects.
- If you prefer a firmer consistency, transfer the ice-cream into an air-tight container and place it in a freezer until the desired consistency is reached.

- It is also possible to place the entire ice-cream bowl with the ice-cream into a freezer, but **only for a short while**. Do not leave the ice-cream in the freezer for more than 30 minutes while still in the bowl, since the ice-cream might freeze onto the wall of the bowl, causing damage.

Hints

- All warm or hot mixtures should be allowed to cool down in a fridge before they are put into the ice-cream bowl.
- Food aromas are generally stronger before chilling; likewise, sweetness is reduced when the food is frozen.
- Sugar may be replaced by artificial sweeteners.
- When using yoghurt, any excess water should be drained off first.
- Nuts, fruits and other ingredients should be chilled before use, and only added to the ice-cream 1 - 3 minutes before the preparation is finished.
- All ingredients that do not require prior cooking or heating are best prepared in an electric blender to increase the volume of the mixture.
- When using eggs in a recipe, it is advisable to heat up the mixture in order to eliminate any bacteria.
- The taste of sorbets (fruit ice-cream) largely depends on the ripeness and sweetness of the fruit used.
- For longer-term storage of the ice-cream in a freezer, it should be put in a suitable air-tight container.
- As ice-cream is being made, the volume of the mixture increases. The maximum fill capacity of 1 litre must therefore not be exceeded.

Recipes

Below you will find several recipes for various ice-cream dishes.
Additional recipes are available here:

or under the following link:
www.severin.de/Service/Rezepte

French vanilla ice-cream

Ingredients:

3 eggs
100 g sugar
180 ml milk
250 g cream
1 vanilla pod
1 sachet vanilla sugar

Preparation:

- Beat the eggs and the milk together in a large saucepan, using a hand blender.
- Add the sugar and the contents of the vanilla pod and heat up the mixture over a low flame while stirring constantly, until it has thickened (about 10 mins.). The consistency should now be such that it coats the spoon evenly.
- Chill the mixture, and then add the cream and the vanilla sugar.
- Blend together thoroughly and chill overnight.
- Now follow the standard instructions in

the manual (section *Preparation*).

Chocolate ice-cream
Ingredients:
125 ml cream
125 ml milk
150 g sugar
4 eggs
1½ tsp vanilla sugar
25-50 g cocoa (to taste)

Preparation:
- Blend the cocoa, sugar, eggs and milk in a large saucepan, using a hand blender
- Heat up the mixture over a low flame while stirring constantly, until it has thickened (about 10 mins.). The consistency should now be such that it coats the spoon evenly.
- Chill the mixture.
- Add the vanilla sugar and the cream.
- Whisk the mixture and chill thoroughly.
- Now follow the standard instructions in the manual (section *Preparation*).

Fruit sorbet
Ingredients:
270 g fruit (eg strawberries, raspberries, blueberries or pineapple)
60 g sugar
125 ml water

Preparation:
- Purée the ingredients using a blender.
- Follow the standard instructions in the manual (section *Preparation*).

Frozen banana and orange yoghurt
Ingredients:
200 g vanilla yoghurt
125 ml orange juice
30 ml honey
30 ml milk
1 mashed banana

Preparation:
- Use a blender to mix all ingredients thoroughly in a bowl. Chill the mixture thoroughly
- Follow the standard instructions in the manual (section *Preparation*).

Virgin frozen margaritas
Ingredients:
300 ml water
70 ml lime syrup
70 ml orange juice

Preparation:
- Mix the water and lime syrup.
- Follow the standard instructions in the manual (section *Preparation*).
- Once the mixture is sufficiently chilled, add the orange juice and serve the margaritas.

Cleaning and care
- Before cleaning, ensure that the appliance is disconnected from the power supply and that the drive unit has cooled down completely.
- Do not use abrasives, harsh cleaning solutions or hard brushes for cleaning.
- Separate the drive unit from the lid by pushing the arresting lugs on the drive unit slightly inwards.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the drive unit with water and do not

immerse it in water. Clean the exterior with a slightly damp cloth.

- The ice-cream bowl, lid, stirring insert and the housing may be cleaned in hot water using a normal detergent. Note: these components are not dishwasher-proof.

Disposal

Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Sorbetière

Chère cliente, Cher client,
Avant d'utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L'appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur
Assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension indiquée sur la fiche signalétique de l'appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage "CE".

Familiarisez-vous avec votre appareil
1. Boîtier
2. Cuve double paroi
3. Pale
4. Bouton de déverrouillage du couvercle
5. Cheminée d'alimentation
6. Couvercle
7. Bloc moteur
8. Interrupteur marche/arrêt
9. Cordon d'alimentation avec fiche

Consignes de sécurité importantes
- Afin d'éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec les exigences de sécurité, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d'alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale
  - avant le montage ou le démontage de l'appareil,
  - lorsque l'appareil fonctionne sans surveillance,
  - en cas de fonctionnement défectueux,
  - après l'emploi,
  - avant de nettoyer l'appareil.
- **Attention :** Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures corporelles graves.
- Attendez toujours, après avoir éteint l'appareil, que le moteur se soit complètement arrêté. Ne touchez aucun élément en mouvement.
- Pour éviter tout risque de décharge électrique, abstenez-vous de nettoyer le bloc moteur avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- Nettoyez la cuve, le couvercle

et la pale à l'eau chaude additionnée d'un détergent normal.

- Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l'appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
  - des environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentale sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil

en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.

- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
- Avant toute utilisation, vérifiez soigneusement que l'appareil, son cordon d'alimentation et ses accessoires ne présentent aucun signe de détérioration qui pourrait avoir un effet néfaste sur la sécurité de fonctionnement de l'appareil. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
- Pendant l'utilisation, l'appareil doit être placé sur une surface plane antidérapante résistant aux éclaboussures et aux tâches.
- Assurez-vous toujours que le mouvement du moteur n'est pas gêné ou bloqué par de la glace trop solide ou des objets durs.
- Pour éviter d'endommager la cuve, ne pas utiliser d'objets métalliques coupants ou pointus pour retirer la glace.
- Ne rangez jamais des pièces détachées en plastique dans un congélateur.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
- Ne laissez pas pendre le cordon.
- Assurez-vous que l'appareil ou le cordon d'alimentation n'entrent jamais en contact avec une surface chaude ou une source de chaleur.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

Utilisations

Cet appareil permet de faire des glaces, des glaces aux fruits (sorbet), des yaourts glacés ou des cocktails glacés.

Avant la première utilisation

- Retirez tout emballage.
- Nettoyez l'appareil tel qu'indiqué au chapitre *Entretien et nettoyage.*

Fonctionnement

Bol à glace

- Pour faire de la glace, la cuve doit être placée au préalable au congélateur à une température minimum de -18°C pendant au moins 8 heures.
- Lorsque vous retirez la cuve du congélateur, assurez-vous que vos mains sont sèches ou portez des gants adaptés.
- Vérifiez que la cuve est suffisamment froide en le secouant – si aucun liquide ne semble bouger à l'intérieur, la température requise de refroidissement a bien été atteinte.
  Conseil:
  Pour empêcher le contenu du bol de fondre, ne retirez la cuve du congélateur que peu de temps avant de servir.
- En gardant la cuve en permanence dans le congélateur, vous pourrez confectionner des glaces à tout moment.

Préparation

- Refroidissez la cuve pendant environ 8 heures (voir chapitre *cuve à glace*).
- Préparez tous les ingrédients selon la recette choisie. La capacité maximum de remplissage est de 1 litre.
- Placez la cuve froide dans le boîtier.
- Placez le bloc moteur dans le couvercle et fixez la pale dans l'arbre d'entraînement du bloc moteur.
- Posez le couvercle et le bloc moteur sur le boîtier et appuyez légèrement sur l'ensemble jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
- Branchez l'appareil sur une prise murale.
- Mettez l'appareil en marche à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt. La cuve commence alors à tourner. Introduisez lentement les ingrédients dans la cheminée d'alimentation.
- La consistance désirée de la glace devrait être atteinte entre 20 et 40 minutes selon la température du bol et des ingrédients.
- Au bout d'un moment, la pale change de direction de rotation. Un changement fréquent de direction à intervalles rapprochés indique que la glace a atteint une consistance ferme. A ce stade, éteignez immédiatement l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise murale.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage du couvercle et retirez-le, ainsi que le bloc moteur, du boîtier.
- A l'aide d'une spatule en plastique ou d'un autre instrument adapté, retirez la glace. **Attention: Ne pas utiliser d'objets métalliques.**
- Si vous préférez une consistance plus ferme, transférez la glace dans un récipient hermétique et placez celui-ci dans le congélateur jusqu'à ce que la consistance désirée soit obtenue.
- Vous pouvez également placer la cuve contenant la glace dans le congélateur, mais **seulement pendant une courte période.** Ne laissez pas la glace dans le congélateur plus de 30 minutes si elle est toujours dans la cuve car la glace en congelant pourrait s'attacher à la paroi du bol, causant ainsi des dommages.

Conseils

- Laissez refroidir tous les mélanges chauds ou brûlants au réfrigérateur avant de les placer dans la cuve à glace.
- L'arôme de la nourriture est en général plus prononcé avant la réfrigération ; de même le goût sucré est moins fort lorsque la nourriture est congelée.
- Le sucre peut être remplacé par des édulcorants de synthèse.
- Lorsque vous utilisez des yaourts, enlevez au préalable l'excédent d'eau.
- Les noix, fruits et les autres ingrédients doivent être réfrigérés avant leur utilisation et n'être rajoutés à la glace que 1 à 3 minutes avant la fin de la préparation.
- Il est recommandé de préparer tous les ingrédients qui ne nécessitent pas de cuisson préalable ou de réchauffage dans un mixeur électrique pour augmenter le volume du mélange.
- Il est recommandé de faire chauffer le mélange si des œufs sont utilisés dans une recette afin d'éliminer toutes bactéries.
- Le goût des sorbets (glace aux fruits) dépend largement de la maturité et de la teneur en sucre du fruit utilisé.
- Pour conserver la glace au congélateur pendant une longue durée, placez-la dans

un récipient hermétique adapté.
- Le volume du mélange augmente au fur et à mesure que la glace se prépare. Veillez à ce que la capacité maximum d' 1 litre ne soit pas dépassée.

Recettes

Glace à la vanille
Ingrédients:
3 oeufs
100 g de sucre
180 ml de lait
250 g de crème
1 gousse de vanille
1 sachet de sucre vanillé

Préparation:
- Battez ensemble les œufs et le lait dans une grande casserole avec un fouet à main.
- Ajoutez le sucre et les graines de la gousse de vanille et faites chauffer à feu doux tout en tournant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 10mn). Le mélange doit à présent avoir une consistance telle qu'il nappe le dos de la cuillère.
- Faites refroidir le mélange puis ajoutez la crème et le sucre vanillé.
- Mélangez soigneusement et mettez au froid jusqu'au lendemain.
- A présent, suivez les instructions du manuel d'utilisation de la sorbetière (chapitre *Préparation*).

Glace au chocolat
Ingrédients:
125 ml de crème
125 ml de lait
150 g de sucre
4 oeufs
1½ cuil. à café de sucre vanillé
25-50 g de cacao (à volonté)

Préparation:
- Mélangez le cacao, le sucre, les œufs et le lait dans une grande casserole avec un fouet à main.
- Faites chauffer le mélange à feu doux tout en tournant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe (environ 10mn). Le mélange doit à présent avoir une consistance telle qu'il nappe le dos de la cuillère.
- Laissez refroidir le mélange.
- Ajoutez le sucre vanillé et la crème.
- Fouettez le mélange et mettez le au froid.
- A présent, suivez les instructions du manuel d'utilisation de la sorbetière (chapitre *Préparation*).

Sorbet aux fruits
Ingrédients:
270 g de fruits (par ex. fraises, framboises, myrtilles ou ananas)
60 g de sucre
125 ml d'eau

Préparation:
- Ecrasez en purée les ingrédients à l'aide d'un mixeur.
- Suivez les instructions du manuel d'utilisation de la sorbetière (chapitre *Préparation*).

Yaourt glacé banane et orange
Ingrédients:
200 g de yaourt à la vanille
125 ml de jus d'orange
30 ml de miel
30 ml de lait
1 banane écrasée

Préparation:
- A l'aide d'un mixeur, mélangez soigneusement tous les ingrédients dans un bol. Mettez la préparation au froid.
- Suivez les instructions du manuel d'utilisation de la sorbetière (chapitre *Préparation*).

Margarita glacées sans alcool
Ingrédients:
300 ml d'eau
70 ml de sirop de citron vert
70 ml de jus d'orange

Préparation:
- Mélangez l'eau et le sirop de citron vert.
- Suivez les instructions du manuel d'utilisation de la sorbetière (chapitre *Préparation*).
- Une fois que le mélange a suffisamment refroidi, ajoutez le jus d'oranges et servez les margaritas.

Entretien et nettoyage
- Avant le nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché du secteur et que le bloc moteur a entièrement refroidi.
- Ne pas utiliser de substances abrasives, de détergents trop puissants ou de brosses dures pour nettoyer l'appareil.
- Séparez le bloc moteur du couvercle en poussant les ergots d'accrochage situés sur le bloc moteur légèrement vers l'intérieur.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas nettoyer le bloc moteur à l'eau et ne pas l'immerger dans l'eau. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon légèrement humide.
- La cuve, le couvercle, la pale et le boîtier peuvent être nettoyés à l'eau chaude additionnée d'un détergent normal. Remarque : ces éléments ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.

Mise au rebut

Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l'appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie
Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d'achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale de l'appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d'emploi. Aucune garantie ne sera due si l'appareil a fait l'objet d'une intervention à titre de réparation ou

d‘entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Cette garantie n‘affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d‘achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l‘adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n‘oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Roomijs maker

Geachte klant,
Voordat het apparaat gebruikt wordt, de volgende instructies goed doorlezen en deze handleiding bewaren voor toekomstige raadpleging. Dit apparaat mag alleen gebruikt worden door personen die bekend zijn met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting
Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Beschrijving
1. Huizing
2. Dubbelwandige roomijs schaal
3. Roer inzet
4. Deksel ontkoppelings knop
5. Vulkoker
6. Deksel
7. Drijfunit
8. Aan/Uit schakelaar
9. Snoer met stekker

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen

- Om risico te voorkomen, en te voldoen aan de veiligheidseisen, mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:
  - voor het opbouwen of uit elkaar halen van het apparaat,
  - wanneer er geen toezicht is,
  - wanneer het apparaat niet werkt,
  - na gebruik,
  - wanneer men het apparaat schoonmaakt.
- **Waarschuwing:** Verkeert gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel veroorzaken.
- Wanneer men het apparaat uitschakeld moet men wachten tot de motor geheel tot stilstand gekomen is. Raak nooit bewegende delen aan.
- Om elektrische schokken te voorkomen de aandrijfunit nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- Maak de roomijs schaal,

deksel en roer inzet schoon met heet water en gewone zeep.

- Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in bedrijfskeukens, in winkels, kantoren of andere bedrijfsruimtes,
  - in agrarische instellingen,
  - door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige accommodaties,
  - in bed and breakfast gasthuizen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysische, zintuigelijke of mentale bekwaanheden, of gebrek van ervaring en/of kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
- Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
- Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn b.v. door verstikking.
- Voordat het apparaat wordt gebruikt moet zowel de hoofdeenheid inclusief het powersnoer als gelijk welk hulpstuk, dat wordt aangebracht, eerst zorgvuldig op eventuele defecten worden gecontroleerd. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de

gebruiksveiligheid van het apparaat.
- Tijdens gebruik, moet men het apparaat op een horizontaal, non-slip oppervlak plaatsen, beschermt tegen spetteren en vlekken.
- Zorg er altijd voor dat de actie van de motor niet belemmert of geblokkeerd kan worden door extra hard roomijs of andere harde voorwerpen.
- Om te voorkomen dat de roomijs schaal beschadigt, gebruik geen scherpe of puntige metalen voorwerpen om het roomijs te verwijderen.
- Berg nooit plastiek onderdelen op in de vriezer.
- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Laat het snoer nooit los hangen.
- Zorg ervoor dat het apparaat en het snoer niet in aanraking komen met een hete ondergrond of andere hittebronnen.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt word of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.

Toepassingen
Dit apparaat is geschikt voor het maken van roomijs, vruchten roomijs (sorbet), gevroren yoghurt of gekoelde long drinks.

Voor het eerste gebruik
- Verwijder al het inpakmateriaal.
- Maak het apparaat schoon zoals beschreven in de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.

Gebruik

Roomijs schaal
- Voor het maken van roomijs moet de roomijs schaal gekoeld worden met een minimum temperatuur van -18°C voor minstens 8 uren.
- Wanneer men de schaal hanteert, zorg er dan voor dat de handen droog zijn of gebruik daarvoor geschikte handschoenen.
- Bevestig dat de roomijs schaal volledig gekoeld is, door middel van schudden wanneer geen vloeistof binnenin beweegt, is de gewenste level van koeling bereikt.
  Tip:
  Om te voorkomen dat de inhoud van de schaal smelt, moet men de schaal alleen, net voor gebruik, uit de vriezer halen.
- Wanneer men de schaal ten aller tijde in de vriezer houdt, zal het altijd mogelijk zijn om roomijs te maken.

Bereiding
- Koel de roomijs schaal voor ongeveer 8 uren (zie sectie *Roomijs schaal)*.
- Bereidt alle ingrediënten volgens het gekozen recept. De maximale vulcapaciteit is 1 liter.
- Plaats de gekoelde roomijs schaal in de huizing.
- Plaats de drijfunit in de deksel en pas het roer inzet in het drijfmechanisme op de drijfunit.
- Plaats de deksel en de drijfunit op de huizing en druk de opbouw voorzichtig aan totdat het hoorbaar in plaats sluit.
- Stop de stekker in het stopcontact.
- Gebruik de Aan/Uit schakelaar om de unit aan te zetten. De schaal begint te draaien. Voed de ingrediënten langzaam

door de vulkoker aan de schaal toe.

- Afhangend van de temperatuur van de roomijs schaal en de ingrediënten, zal de gewenste consistentie van het roomijs bereikt worden in ongeveer 20 tot 40 minuten.
- Na een tijd zal de motor van richting veranderen. Een regelmatige verandering van richting in korte intervals zal aangeven dat het roomijs een harde consistentie bereikt heeft. Op dit moment moet men het apparaat onmiddellijk uitzetten.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact.
- Druk op de deksel ontkoppeling en verwijder de deksel en de drijfunit van de huizing.
- Gebruik de plastiek spatel of een ander geschikt werktuig om het roomijs te verwijderen. **Waarschuwing: Gebruik nooit metalen voorwerpen**.
- Wanneer men een hogere consistentie verkiest, transfer het roomijs naar een luchtdichte container en plaats het in de vriezer totdat de gewenste consistentie bereikt is.
- Het is ook mogelijk om de gehele roomijs schaal met het roomijs in de vriezer te plaatsen, maar **alleen voor een korte periode**. Laat de schaal niet in de vriezer voor meer dan 30 minuten terwijl het roomijs nog in de schaal is, daar het roomijs aan de wand van de schaal kan vriezen en beschadigingen kan veroorzaken.

Tips

- Alle warme of hete mengsels moeten men in de ijskast laten afkoelen voordat men deze in de roomijs schaal plaatst.
- Voedsel aromas zijn normaal sterker voor het afkoelen; eveneens, zoetheid is verlaagt wanneer voedsel is gevroren.
- Suiker mag vervangen worden door kunstmatig zoetmiddel.
- Wanneer men yoghurt gebruikt moet men eerst overtollig water afgieten.
- Noten, fruit, en andere ingrediënten moeten voor gebruik eerst gekoeld worden en alleen aan het roomijs toegevoegt worden 1 - 3 minuten voordat het bereiden klaar is.
- Alle ingrediënten welke niet van te voren gekookt of opgewarmt hoeven te worden zijn het beste bereid in een elektrische blender om het volume van het mengsel te verhogen.
- Wanneer men eieren in een recept gebruikt, is het aanbevolen, dat men het mengsel opwarmt om bacteriën te elimineren.
- De smaak van de sorbets (vruchten roomijs) hangt grotendeels af van de rijpheid en zoetheid van het gebruikte fruit.
- Voor het opbergen van langere periodes van roomijs in de vriezer, moet men het roomijs in een daarvoor geschikte luchtdichte container plaatsen.
- Wanneer men het roomijs maakt zal het volume van het mengsel verhogen. De maximale vulcapaciteit van 1 liter moet daarom niet overschreden worden.

Recepten

Frans vanille roomijs
Ingrediënten:
3 eieren
100 gr suiker
180 ml melk
250 gr room
1 vanille peul
1 zakje vanille suiker

Bereiding:
- Klop de eieren en de melk samen in een grote steelpan, met gebruik van een handmixer.
- Voeg de suiker aan de vanille peul toe en warm het mengsel op over een lage vlam terwijl men onafgebroken roert, totdat het dikker word (ongeveer 10 min). De consistentie moet nu zodanig zijn dat het een gelijkmatig laagje op de lepel blijft.
- Koel het mengsel af, voeg er nu de room en de vanille suiker aan toe.
- Mix goed samen en laat overnacht afkoelen.
- Volg nu de standaard instructies in dit manuaal (sectie *Bereiding*).

Chocolade roomijs
Ingrediënten:
125 ml room
125 ml melk
150 gr suiker
4 eieren
1½ theelepel vanille suiker
25-50 gr cacao (naar smaak)

Bereiding:
- Meng de cacao, suiker, eieren en melk in een grote steelpan, met gebruik van een handmixer
- Verwarm het mengsel over een lage vlam terwijl men onafgebroken roert, totdat het dikker word (ongeveer 10 min). De consistentie moet nu zodanig zijn dat het een gelijkmatig laagje op de lepel blijft.
- Koel het mengsel af.
- Voeg de vanille suiker en room toe.
- Klop het mengsel en koel goed af.
- Volg nu de standaard instructies in dit manuaal (sectie *Bereiding*).

Fruit sorbet
Ingrediënten:
270 gr fruit (b.v. aardbeien, frambozen, blauwbessen of ananas)
60 gr suiker
125 ml water

Bereiding:
- Puree de ingrediënten met gebruik van een blender.
- Volg nu de standaard instructies in dit manuaal (sectie *Bereiding*).

Gevroren banana en sinaasappel yoghurt
Ingrediënten:
200 gr vanille yoghurt
125 ml sinaasappel sap
30 ml honing
30 ml melk
1 geprakte banana

Bereiding:
- Gebruik een blender om de ingrediënten goed in een schaal te mengen. Koel het mengsel goed af.
- Volg nu de standaard instructies in dit manuaal (sectie *Bereiding*).

Virgin gevroren margaritas

Ingrediënten:

300 ml water
70 ml limoen siroop
70 ml sinaasappel sap

Bereiding:

- Mix het water en de limoen siroop.
- Volg nu de standaard instructies in dit manuaal (sectie *Bereiding*).
- Wanneer het mengsel voldoende is afgekoeld, voeg er de sinaasappel sap aan toe en serveer de margaritas.

Onderhoud en schoonmaken

- Voor het schoonmaken, moet men ervoor zorgen dat de stekker uit het stopcontact verwijderd is en dat de drijfunit geheel is afgekoeld.
- Gebruik nooit schuurmiddelen, harde schoonmaak middelen of een harde borstel voor schoonmaken.
- Verwijder de drijfunit van de deksel door de pakkende uitsteeksels op de drijfunit zachtjes naar binnen te drukken.
- Om gevaar van elektrische schokken te voorkomen, moet men de drijfunit niet met water schoonmaken of in water dompelen. Maak de buitenkant schoon met een vochtige doek.
- De roomijs schaal, deksel, roer inzet, en huizing mogen schoongemaakt worden met heet water en gewone zeep. Let op: deze onderdelen zijn niet vaatwasmachine veilig.

Afval weggooien

Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooit worden van het huishouidelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Máquina de helados

Estimado Cliente,
Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red
Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Elementos componentes
1. Carcasa
2. Recipiente de doble pared para el helado
3. Removedor
4. Retén de abertura de la tapa
5. Conducto de introducción de ingredientes
6. Tapa
7. Motor
8. Interruptor Encender/Apagar
9. Cable de alimentación con clavija

Instrucciones importantes de seguridad

- Para evitar cualquier peligro, y cumplir con las normas de seguridad, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Desenchufe siempre el exprimidor
  - antes de montar o desmontar el aparato,
  - antes de dejar el aparato sin supervisión,
  - si hay una avería,
  - después del uso,
  - antes de limpiarlo.
- **Precaución:** El uso incorrecto puede provocar lesiones personales graves.
- Después de apagar el aparato, espere siempre a que el motor se pare por completo. No toque ninguna parte en movimiento.
- Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no limpie la unidad de transmisión con sustancias líquidas y no la sumerja.
- Limpie el recipiente para

helado, la tapa y el removedor con agua caliente utilizando un detergente normal.

- Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Limpieza y mantenimiento*.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en cocinas de personal, en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en empresas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles, pensiones, etc. y alojamientos similares,
  - en casas rurales.
- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y/o conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que esté bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, siempre se debe comprobar que tanto la unidad principal, el cable de alimentación como cualquier accesorio no están defectuosos. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- Durante su funcionamiento, el aparato debe estar colocado sobre una superficie nivelada, antideslizante, resistente a salpicaduras y manchas.
- Compruebe siempre que la acción del motor no está obstaculizada ni

obstruida por la presencia de helado excesivamente sólido o cualquier objeto duro.
- Para evitar dañar el recipiente del helado, no utilice ningún objeto metálico afilado ni puntiagudo para extraer el helado.
- No conserve ningún componente plástico en el congelador.
- Cuando se desenchufa la clavija de la pared, nunca tirar del cable de alimentación.
- No permita que el cable de conexión cuelgue libremente.
- Evite que la unidad o el cable de alimentación entren en contacto con superficies calientes o fuentes de calor.
- No se acepta responsabilidad alguna si hay averías a consecuencia del uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

Utilización
El aparato sirve para elaborar helados normales, helados de frutas (sorbetes), yogur helado o bebidas frías.

Antes de utilizar el aparato por primera vez
- Retire todo el material de embalaje.
- Limpie el aparato siguiendo las indicaciones de la sección *Limpieza y mantenimiento*.

Funcionamiento

Recipiente para el helado
- Para preparar helado, el recipiente para helado se deberá enfriar como mínimo a -18°C durante al menos 8 horas.
- Durante la manipulación del recipiente, sus manos deberán estar siempre secas o deberá utilizar unos guantes adecuados.
- Verifique que el recipiente para el helado se ha enfriado suficientemente, agitándolo si el líquido del interior no se mueve, esto indica que se ha enfriado suficientemente.
  Consejo:
  Para evitar que el contenido del recipiente se derrita, el recipiente deberá extraerse del congelador solo antes de utilizarlo.
- Si el recipiente se conserva de modo permanente en el congelador, siempre podrá preparar helado en cualquier momento.

Preparación
- Enfríe el recipiente para el helado durante aproximadamente 8 horas (consulte la sección *Recipiente para el helado*).
- Prepare todos los ingredientes siguiendo la receta seleccionada. La capacidad máxima es de 1 litro.
- Coloque el recipiente para el helado, refrigerado en el interior de la carcasa.
- Coloque el motor en la tapa y ajuste el removedor en eje del motor.
- Coloque la tapa y el motor sobre la carcasa y empuje estas piezas ligeramente hacia abajo hasta escuchar el sonido que indica que están acopladas.
- Enchufe la clavija en una toma de pared adecuada.
- Utilice el interruptor Encender/Apagar para encender el aparato. El recipiente comenzará a girar. Introduzca los ingredientes lentamente por el conducto para que lleguen al recipiente.
- Dependiendo de la temperatura del recipiente para helado y de

los ingredientes, se conseguirá la consistencia deseada en el helado después de 20 a 40 minutos.
- Después de un intervalo de tiempo, el motor cambia de dirección. El cambio frecuente de dirección a intervalos breves, indica que el helado ha alcanzado una consistencia firme. En este momento, apague el aparato inmediatamente.
- Desenchufe el cable de la toma de la pared.
- Pulse el dispositivo de apertura de la tapa y retire la tapa y el motor de la carcasa.
- Utilice una espátula de plástico u otro utensilio similar para extraer el helado. **Precaución: No utilice ningún objeto metálico**.
- Si prefiere una consistencia más sólida, transfiera el helado a un recipiente hermético e introduzca este recipiente en el congelador hasta conseguir la consistencia deseada. También puede introducir en el congelador el recipiente para helado con el helado en su interior, pero **solo durante un breve periodo de tiempo**.
- No deje el helado en el congelador durante más de 30 minutos en el interior del recipiente, porque el helado podría congelarse sobre la pared del recipiente provocando daños en el recipiente.

Consejos
- Los ingredientes templados o calientes deberán enfriarse en el frigorífico antes de introducirlos en el recipiente para helado.
- El aroma de los alimentos suele ser más fuerte antes de refrigerarlos; del mismo modo, los alimentos están menos dulces cuando están congelados.
- El azúcar puede ser sustituido por edulcorantes artificiales.
- Cuando utilice yogur, primero deberá escurrir el exceso de agua del yogur.
- Los frutos secos, la fruta y otros ingredientes se deberán enfriar antes de utilizarlos, y deberán añadirse al helado solo 1 - 3 minutos antes de finalizar el helado.
- Todos los ingredientes que no precisen cocción o calentamiento previo se preparan mejor en una batidora eléctrica porque se incrementa el volumen de la mezcla.
- Si la receta de helado incorpora huevos, recomendamos calentar la mezcla para eliminar cualquier bacteria.
- El sabor de los sorbetes (helado de fruta) depende principalmente de la madurez y la dulzura de la fruta utilizada.
- Si desea conservar el helado en el congelador durante un largo periodo de tiempo, deberá introducirlo en un recipiente hermético.
- Durante la preparación del helado, el volumen de los ingredientes incrementa. La capacidad máxima no podrá exceder nunca 1 litro.

Recetas

Helado de vainilla francesa
Ingredientes:
3 huevos
100 g azúcar
180 ml leche
250 g nada
1 rama de vainilla
1 sobre de azúcar con sabor a vainilla

Preparación:
- Batir los huevos y la leche juntos en una olla grande, utilizando una batidora manual.
- Añada el azúcar y la rama de vainilla y caliente la mezcla a fuego lento y removiendo constantemente, hasta que espese (aproximadamente 10 minutos). La consistencia debe ser tal que cubra la cuchara de modo uniforme.
- Espere hasta que la mezcla se haya enfriado, y entonces añada la nata y el azúcar con sabor a vainilla.
- Mezcle los ingredientes con la batidora manual y conserve los ingredientes en el frigorífico durante toda la noche.
- Ahora puede seguir las instrucciones generales del manual (sección *Preparación*).

Helado de chocolate
Ingredientes:
125 ml nata
125 ml leche
150 g azúcar
4 huevos
1½ cucharada de postre de azúcar con sabor a vainilla
25-50 g cacao (a gusto propio)

Preparación:
- Mezcle el cacao, azúcar, huevos y leche en una olla grande, utilizando una batidora manual
- Caliente la mezcla a fuego lento y removiendo constantemente, hasta que espese (aproximadamente 10 minutos). La consistencia debe ser tal que cubra la cuchara de modo uniforme.
- Enfríe la mezcla resultante en el frigorífico.
- Añada el azúcar con sabor a vainilla y la nata.
- Batir la mezcla y enfríe suficientemente.
- Ahora puede seguir las instrucciones generales del manual (sección *Preparación*).

Sorbete de fruta
Ingredientes:
270 g fruta (por ejemplo fresas, frambuesas, arándanos o piña)
60 g azúcar
125 ml agua

Preparación:
- Triture los ingredientes utilizando una batidora.
- Siga las instrucciones generales del manual (sección *Preparación*).

Yogur congelado de plátano y naranja
Ingredientes:
200 g yogur de vainilla
125 ml zumo de naranja
30 ml miel
30 ml leche
1 banana triturada

Preparación:
- Utilice una batidora para mezclar uniformemente todos los ingredientes en un recipiente. Enfríe la mezcla suficientemente en el frigorífico
- Siga las instrucciones generales del manual (sección *Preparación*).

Margaritas vírgenes congeladas

Ingredientes:

300 ml agua
70 ml jarabe de lima
70 ml zumo de naranja

Preparación:

- Mezcle el agua y el jarabe de lima.
- Siga las instrucciones generales del manual (sección *Preparación*).
- Cuando la mezcla esté suficientemente fría, añada el zumo de naranja y sirva las margaritas.

Limpieza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, deberá comprobar que el cable eléctrico está desenchufado de la toma de corriente y que el motor se ha enfriado por completo.
- No utilice ninguna solución limpiadora abrasiva, fuerte y no utilice ningún cepillo rígido para limpiar el aparato.
- Separe el motor de la tapa presionando las garras de fijación del motor ligeramente hacia dentro.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el motor con agua y no lo sumerja en agua. Limpie el exterior con un paño ligeramente húmedo.
- El recipiente para helado, la tapa, el removedor y la carcasa se pueden limpiar en agua caliente utilizando un detergente normal. Nota: estos componentes no se pueden limpiar en el lavavajillas.

Eliminación

Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, sempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

Gelatiera

Gentile Cliente,
Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete
Assicuratevi che la tensione di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione
1. Alloggiamento
2. Cestello gelato a doppia parete
3. Inserto mantecatore
4. Pulsante di rilascio del coperchio
5. Tramoggia di carico
6. Coperchio
7. Albero motore
8. Interruttore On/Off (acceso/spento)
9. Cavo di alimentazione con spina

Importanti norme di sicurezza

- Per evitare ogni rischio, e nel rispetto delle norme di sicurezza, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Disinserite sempre la spina dalla presa di corrente a muro
  - prima di montare o smontare l'apparecchio,
  - se lasciato incustodito,
  - in caso di cattivo funzionamento,
  - dopo l'uso,
  - prima di pulire l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Il cattivo uso può essere causa di gravi lesioni alla persona.
- Dopo aver spento l'apparecchio, aspettate sempre che il motore si sia completamente arrestato. Non toccate nessun elemento in movimento.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'unità motore con liquidi e non immergetela in sostanze liquide.

- Pulite il cestello del gelato, il coperchio e l'inserto mantecatore con acqua calda e un normale detersivo.
- Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio
  - in cucine per il personale, negozi, uffici e altri ambienti simili di lavoro,
  - in aziende agricole,
  - da clienti di alberghi, motel e sistemazioni simili,
  - da clienti di pensioni "bed-and-breakfast" (letto & colazione).
- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza particolari esperienze e/o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull'uso dell'apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l'apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull'apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l'apparecchio.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di ogni utilizzo dell'apparecchio, controllate attentamente che

l'apparecchio e gli accessori inseriti non presentino tracce di deterioramento. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l'apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell'apparecchio.

- Per utilizzare l'apparecchio, sistematelo su di una superficie piana, antiscivolo, impermeabile agli spruzzi e resistente alle macchie.
- Accertatevi sempre che il movimento del motore non sia impedito o bloccato da gelato eccessivamente solidificato o da oggetti duri.
- Per evitare danni al cestello per il gelato, non utilizzate oggetti taglienti o appuntiti per estrarre il gelato dal suo interno.
- Non conservate nel congelatore gli elementi in plastica.
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione ma afferrate direttamente la spina.
- Non lasciate pendere liberamente il cavo di alimentazione.
- Evitate che il cavo di alimentazione tocchi fonti di calore o superfici calde.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso erroneo o dalla non conformità alle istruzioni.

Funzioni

L'apparecchio è specifico per preparare gelati, gelati alla frutta (sorbetti), gelati allo yoghurt o bevande fredde.

Primo utilizzo

- Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio.
- Pulite l'apparecchio come descritto nel paragrafo *Manutenzione e pulizia*.

Funzionamento

Cestello per il gelato

- Per la preparazione del gelato dovete congelare il cestello ad un minimo di -18°C per almento 8 ore.
- Quando maneggiate il cestello, accertatevi sempre di avere le mani ben asciutte o altrimenti utilizzate dei guanti adatti.
- Potete verificare che il cestello gelato sia raffreddato completamente, agitandolo: se non si avverte nessun movimento di liquidi, significa che è stato raggiunto il livello di raffreddamento necessario.
  Consiglio:
  Per evitare che il contenuto del cestello si sciolga, togliete il cestello dal congelatore solo poco prima di utilizzarlo.
- Se lasciate il cestello sempre nel congelatore, potrete preparare il gelato in qualsiasi momento.

Preparazione

- Lasciate raffreddare il cestello per il gelato per circa 8 ore (ved. paragrafo *Cestello per il gelato*).
- Preparate tutti gli ingredienti secondo la ricetta prescelta. La capacità massima di riempimento è di 1 litro.
- Sistemate il cestello per il gelato già freddo nell'alloggiamento dell'apparecchio.
- Sistemate l'albero motore nel coperchio e inserite il mantecatore nel meccanismo

guida dell'albero motore.

- Mettete il coperchio e l'albero motore sull'alloggiamento e agganciate il gruppo con una leggera pressione verso il basso sino a sentirlo bloccato in sede.
- Collegate la spina in una presa di corrente a muro adatta.
- Agendo sull'interruttore di Acceso/Spento, accendete l'apparecchio. Il cestello comincerà a ruotare. Inserite lentamente gli ingredienti nel cestello facendoli cadere attraverso la tramoggia di carico.
- Secondo la temperatura del cestello e degli ingredienti, si otterrà la consistenza desiderata per il gelato in un periodo di tempo tra i 20 e i 40 minuti.
- Dopo un certo lasso di tempo, il motorino cambia la direzione di movimento. La frequenza del cambio di direzione a brevi intervalli indica che il gelato ha raggiunto la giusta consistenza. A questo punto, spegnete subito l'apparecchio.
- Disinserite la spina dalla presa di corrente elettrica.
- Premete il tasto di rilascio del coperchio e togliete il coperchio e l'albero motore dall'alloggiamento.
- Con l'aiuto di una spatola di plastica o di qualche altro utensile appropriato, togliete il gelato dal cestello. **Attenzione: Non utilizzate nessun oggetto metallico**.
- Se preferite una maggiore consistenza, versate il gelato in un contenitore a chiusura ermetica e mettetelo nel congelatore sino al raggiungimento della consistenza desiderata.
- Potete anche mettere nel congelatore l'intero cestello con il gelato, ma **solo per un breve periodo di tempo**. Non lasciate il gelato nel congelatore per più di 30 minuti se si trova ancora nel cestello dell'apparecchio, perché il gelato potrebbe congelarsi sulle pareti del cestello, danneggiandolo.

Consigli utili

- Tutti gli ingredienti caldi o bollenti devono raffreddarsi in frigorifero prima di essere inseriti nel cestello per il gelato.
- Gli aromi degli alimenti in genere sono più intensi prima del congelamento, e anche la dolcezza è ridotta quando gli alimenti sono congelati.
- Lo zucchero può essere sostituito da dolcificanti artificiali.
- Se utilizzate lo yoghurt, fate scorrere prima tutta l'acqua in eccesso.
- Noccioline, frutta e altri ingredienti, devono essere raffreddati prima di essere utilizzati e aggiunti al gelato solo negli ultimi 1 - 3 minuti di preparazione.
- Tutti gli ingredienti per cui non serve che prima siano cotti o riscaldati, è meglio che siano sminuzzati con un frullatore elettrico per aumentarne il volume nell'amalgama.
- Se una ricetta prevede l'utilizzo di uova, vi consigliamo di riscaldare l'amalgama per eliminare eventuali batteri.
- Il gusto dei sorbetti (gelati alla frutta) dipende principalmente dal punto di maturazione e dalla dolcezza del frutto utilizzato.
- Per conservare per lunghi periodi il gelato in congelatore, dovrete versarlo in un contenitore adatto a chiusura ermetica.
- Quando il gelato è pronto, il volume del composto aumenta. La capienza massima di riempimento sino a 1 litro non deve essere superata.

Ricette

Gelato alla vaniglia
Ingredienti:
3 uova
100 gr. di zucchero
180 ml. di latte
250 gr. di panna
1 stecca di vaniglia
1 bustina di zucchero vanigliato

Preparazione:
- Sbattete le uova e il latte insieme in una terrina capiente, aiutandovi con un frullino a mano.
- Aggiungete lo zucchero e il contenuto della stecca di vaniglia e fate riscaldare l'amalgama a fiamma moderata, mescolando continuamente, sino a rassodare l'amalgama (circa 10 minuti). La consistenza ora dovrebbe essere tale da far coprire in modo omogeneo un cucchiaio.
- Raffreddate l'amalgama e poi aggiungete la panna e lo zucchero vanigliato.
- Mescolate tutto insieme e lasciate raffreddare per tutta una notte.
- Ora seguite le istruzioni normali del manuale (paragrafo *Preparazione*).

Gelato al cioccolato
Ingredienti:
125 ml. di panna
125 ml. di latte
150 gr. di zucchero
4 uova
1½ cucchiani di zucchero vanigliato
25-50 gr. di cacao (a piacere)

Preparazione:
- Mescolate con un frullino a mano il cacao, lo zucchero, le uova e il latte in una terrina capiente
- Riscaldate il tutto a fiamma moderata, mescolando continuamente, sino a rassodare l'amalgama (circa 10 minuti). La consistenza ora dovrebbe essere tale da far coprire in modo omogeneo un cucchiaio.
- Lasciate raffreddare l'amalgama.
- Aggiungete lo zucchero vanigliato e la panna.
- Sbattete con una frusta l'amalgama e lasciate raffreddare completamente.
- Ora seguite le istruzioni normali del manuale (paragrafo *Preparazione*).

Sorbetto di frutta
Ingredienti:
270 gr. di frutta (ad es. fragole, lamponi, mirtilli o ananas)
60 gr. di zucchero
125 ml. di acqua

Preparazione:
- Riducete in purea tutti gli ingredienti aiutandovi con un frullatore.
- Seguite le istruzioni normali del manuale (paragrafo *Preparazione*).

Banana fredda e yoghurt all'arancia
Ingredienti:
200 gr. di yoghurt alla vaniglia
125 ml. di succo d'arancia
30 ml. di miele
30 ml. di latte
1 banana schiacciata

Preparazione:
- Con un frullatore mescolate tutti gli ingredienti in una coppa. Lasciate raffreddare completamente l'amalgama
- Seguite le istruzioni normali del manuale (paragrafo *Preparazione*).

Margarita analcolica ghiacciata
Ingredienti:
300 ml. di acqua
70 ml. di sciroppo di limetta
70 ml. di succo d'arancia

Preparazione:
- Mescolate l'acqua e lo sciroppo di limetta.
- Seguite le istruzioni normali del manuale (paragrafo *Preparazione*).
- Quando l'amalgama si è raffreddata sufficientemente, aggiungete il succo d'arancia e la tequila e servite la margarita.

Manutenzione e pulizia
- Prima di lavare l'apparecchio, accertatevi che sia scollegato dall'alimentazione elettrica e che l'albero motore si sia raffreddato completamente.
- Non utilizzate prodotti abrasivi, detergenti corrosivi o spazzole dure.
- Separate l'albero motore dal coperchio premendo leggermente verso l'interno le linguette di arresto che si trovano sull'albero motore.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non lavate l'albero motore con acqua e non immergetelo in acqua. Pulite l'esterno con un panno leggermente umido.
- Il cestello del gelato, il coperchio, l'inserto mantecatore e l'alloggiamento possono essere lavati con acqua calda e un normale detersivo. Nota: questi componenti non possono essere inseriti in lavastoviglie.

Smaltimento

Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia
La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni.
La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Ismaskine

Kære kunde,
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning
Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele
1. Kabinet
2. Dobbeltvægget skål til isen
3. Omrøringsindsats
4. Udløserknap til låget
5. Tilførselsrør
6. Låg
7. Motordel
8. Tænd/sluk-knap
9. Ledning med stik

Vigtige sikkerhedsregler

- For at undgå farer, og overholde sikkerhedsbestemmelserne, skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Tag altid stikket ud af stikkontakten
  - inden samling eller demontering af apparatet,
  - når apparatet ikke er under opsyn,
  - i tilfælde af fejlfunktion,
  - efter brug,
  - inden rengøring af apparatet.
- **Advarsel:** Misbrug kan forårsage alvorlig personskade.
- Vent altid indtil motoren er stoppet fuldstændigt efter der er slukket for apparatet. Rør aldrig ved nogle af de bevægelige dele.
- For at undgå elektrisk stød, bør motoren ikke rengøres med nogen former for væske og heller ikke nedsænkes i væske.
- Rengør skålen til isfremstilling, låget og omrøringsindsatsen med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel.
- Detaljeret information om

rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.

- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - i tekøkkener, kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landbrugsvirksomheder,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring og/eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes må både apparatet og dets tilbehør ses grundigt efter for fejl. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Under brug må apparatet placeres på en jævn skridsikker flade, der tåler vandsprøjt og stænk.
- Sørg altid for at motorens bevægelse ikke kan hindres eller blokeres af for fast is eller andre hårde genstande.
- For at undgå at skålen til is bliver ødelagt, bør man aldrig benytte skarpe eller spidse metalredskaber til at tage isen ud med.
- Opbevar aldrig plasticdelene i en fryser.
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Lad ikke ledningen hænge løst ud over bordkanten.
- Lad aldrig apparatet eller dets ledning berøre eller komme i kontakt med varme

overflader eller andre varmekilder.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

Anvendelse
Apparatet er egnet til fremstilling af is, frugtis (sorbet), frossen yoghurt eller kølige drikke.

Før brug
- Fjern al emballage omhyggeligt.
- Rengør apparatet som anvist i afsnittet om *Rengøring og vedligehold.*

Betjening

Skålen til is
- For at fremstille is må skålen til is afkøles til -18°C i mindst 8 timer.
- Når skålen håndteres skal man sørge for at have helt tørre hænder eller benytte egnede handsker.
- Undersøg om skålen til is er tilstrækkelig afkølet ved at ryste den – hvis den indvendige væske ikke ser ud til at bevæge sig, er den korrekte grad af afkøling nået.
  Tips:
  For at undgå at væsken indvendig i skålen smelter, bør skålen først tages ud af fryseren umiddelbart før brug.
- Hvis skålen altid opbevares i fryseren, er man klar til at lave is når som helst.

Isfremstilling
- Afkøl skålen til is i ca. 8 timer (se afsnittet om *Skålen til is*).
- Forbered alle ingredienserne i henhold til opskriften. Skålen kan maksimalt rumme 1 liter.
- Placer den afkølede skål til is i kabinettet.
- Placer motordelen i låget og sæt omrøringsindsatsen ind i drevet på motordelen.
- Placer låget og motordelen på kabinettet og tryk det ned indtil det høres at det låses fast.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt.
- Benyt tænd/sluk-knappen til at tænde for apparatet. Skålen begynder at rotere. Hæld ingredienserne langsomt ned i skålen gennem tilførselsrøret.
- Alt afhængig af temperaturen på skålen og ingredienserne, bør den ønskede konsistens på isen være nået i løbet af 20 til 40 minutter.
- Efter et stykke tid ændrer motoren retning. Hyppige skift af retning med korte mellemrum indikerer at isen har nået en fast konsistens. På dette tidspunkt skal apparatet straks slukkes.
- Tag stikket ud af stikkontakten.
- Tryk på udløseren til låget og tag låget og motordelen af kabinettet.
- Benyt en plasticspatel eller et andet passende redskab til at tage isen ud af skålen. **Advarsel: Benyt aldrig nogen metalgenstande.**
- Hvis man foretrækker en fastere konsistens, hældes isen over i en lufttæt beholder og placeres i fryseren indtil den ønskede konsistens er nået.
- Det er også muligt at placere skålen til fremstilling af is med indhold i fryseren, men **kun i et kort stykke tid**. Lad ikke isen stå i fryseren i mere end 30 minutter hvis den stadig er i skålen til fremstilling af is, da isen da kan fryse fast indvendig i skålen og ødelægge denne.

Tips

- Alle lunkne eller varme blandinger bør køles af i køleskabet inden de hældes op i skålen til is.
- Smagstilsætninger er ofte kraftigere inden de afkøles, på samme måde som sødme bliver reduceret når mad fryses ned.
- Sukker kan erstattes med kunstige sødemidler.
- Når der benyttes yoghurt, bør den drænes for overskydende vandindhold først.
- Nødder, frugt og andre ingredienser bør afkøles før brug, og først tilsættes isen 1 - 3 minutter før den er færdig.
- Alle ingredienser som ikke behøver forudgående kogning eller opvarmning kan med fordel findeles i en blender for derved at øge blandingens masse.
- Når der benyttes æg i en opskrift anbefales det at blandingen varmes op for at fjerne eventuelle bakterier.
- Smagen på sorbet (frugtis) afhænger i høj grad af hvor moden og sød frugten som benyttes er.
- Hvis isen skal opbevares i fryseren i længere tid, bør den hældes over i en lufttæt beholder.
- Ved isfremstillingen øges blandingens masse. Det maksimale rumindhold på 1 liter bør derfor aldrig overskrides

Opskrifter

Fransk vanilleis

Ingredienser:

3 æg
100 g sukker
180 ml mælk
250 g fløde
1 vanillestang
3 tsk. vanillesukker

Tilberedning:

- Pisk æggene og mælken sammen i en stor kasserolle med en håndmikser.
- Tilsæt sukkeret og kornene fra vanillestangen og varm blandingen op ved svag varme, mens der røres konstant indtil den bliver tykkere (ca. 10 minutter). Konsistensen bør være sådan at den hænger på en ske.
- Afkøl blandingen og tilsæt herefter fløden og vanillesukkeret.
- Bland det hele grundigt sammen og afkøl natten over.
- Følg herefter standardinstruktionen i brugsanvisningen (afsnittet om *Isfremstilling*).

Chokoladeis

Ingredienser:

125 ml fløde
125 ml mælk
150 g sukker
4 æg
1½ tsk. vanillesukker
25-50 g kakao (efter smag)

Tilberedning:

- Bland kakao, sukker, æg og mælk i en stor kasserolle med en håndmikser.
- Varm blandingen op ved svag varme, mens der røres konstant indtil den bliver tykkere (ca. 10 minutter). Konsistensen bør være sådan at den hænger på en ske.
- Afkøl blandingen.
- Tilsæt vanillesukker og fløde.
- Pisk blandingen godt igennem og afkøl omhyggeligt.
- Følg herefter standardinstruktionen i brugsanvisningen (afsnittet om *Isfremstilling*).

Frugtis/sorbet
Ingredienser:
270 g frugt (f.eks. jordbær, hindbær, blåbær eller ananas)
60 g sukker
125 ml vand

Tilberedning:
- Purer ingredienserne i en blender.
- Følg herefter standardinstruktionen i brugsanvisningen (afsnittet om *Isfremstilling*).

Frossen banan og appelsinyoghurt
Ingredienser:
200 g vanilleyoghurt
125 ml appelsinjuice
30 ml honning
30 ml mælk
1 moset banan

Tilberedning:
- Brug en håndmikser til at blande alle ingredienserne grundigt sammen i en skål. Afkøl blandingen omhyggeligt.
- Følg herefter standardinstruktionen i brugsanvisningen (afsnittet om *Isfremstilling*).

Alkoholfri frossen Margarita
Ingredienser:
300 ml vand
70 ml limesaft
70 ml appelsinjuice

Tilberedning:
- Bland vand og limesaft.
- Følg herefter standardinstruktionen i brugsanvisningen (afsnittet om *Isfremstilling*).
- Når blandingen er tilstrækkelig afkølet, tilsættes appelsinjuice og Margaritaen serveres.

Rengøring og vedligehold
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at motordelen er kølet fuldstændigt af inden apparatet rengøres.
- Benyt aldrig slibende, skrappe rengøringsmidler eller hårde børster til rengøringen.
- Skil motordelen fra låget ved at trykke låsetappene på motordelen lidt ind.
- For at undgå elektrisk stød bør motordelen ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand. Rengør apparatets ydre med en letfugtig klud.
- Skålen til isfremstilling, låget, omrøringsindsatsen og kabinettet kan rengøres med varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel. Bemærk: Disse dele tåler ikke opvaskemaskine.

Bortskaffelse

Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring
På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skrøbelige dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen

indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Glassmaskin

Bästa kund!
Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget
Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Komponenter
1. Hölje
2. Glasskål med dubbla väggar
3. Blandningsinsats
4. Lockets utlösningsknapp
5. Matarrör
6. Lock
7. Drivenhet
8. On/Off knapp
9. Elsladd med stickpropp

Viktiga säkerhetsföreskrifter

- För att undvika risker och för att uppfylla säkerhetskraven, får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget
  - innan du tar apparaten i användning eller monterar ihop den,
  - när apparaten inte övervakas,
  - ifall apparaten skulle krångla,
  - efter användning,
  - innan apparaten rengörs.
- **Varning:** Felaktig användning kan orsaka svåra personskador.
- När du stängt av apparaten bör du vänta tills motorn har stannat helt. Rör aldrig delar som är i rörelse.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa drivenheten i vätskor.
- Rengör glasskålen, locket och blandningsinsatsen med varmvatten och vanligt diskmedel.
- Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.

- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i personalkök, kontor och andra kommersiella miljöer,
  - i företag inom jordbrukssektorn,
  - för gäster i hotell, motell och liknande inkvarteringsställen,
  - för gäster i bed-and-breakfast hus.
- Denna apparat kan användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller som har bristfällig erfarenhet och/eller kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Innan varje användning bör apparaten samt dess elsladd och monterade tillbehör inspekteras noga så att de inte har några skador. Om apparaten t ex har tappats på en hård yta, eller om elsladden har utsatts för alltför hård kraft, bör den inte längre användas: Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Under användningen bör apparaten vara placerad på en jämn och halkfri yta som tål stänk och fläckar.
- Se alltid till att motorns rotation inte hindras eller blockeras av hårdfrusen glass eller hårda föremål.
- Skydda glasskålen från att skadas genom att aldrig använda vassa eller spetsiga metallredskap för att ta bort glassen.
- Förvara aldrig plastkomponenter i frysen.
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Låt inte sladden hänga fritt.
- Låt inte apparaten eller elsladden komma i kontakt med heta ytor eller heta källor.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.

Ändamål
Med denna apparat kan du göra glass, sorbet av frukt eller bär, frusen yoghurt eller kalla drinkar.

Innan du använder apparaten för första gången
- Avlägsna allt förpackningsmaterial.
- Rengör apparaten enligt beskrivningen i avsnittet *Skötsel och rengöring*.

Användning

Glasskål
- Innan du gör glass bör glasskålen kylas till en temperatur på minst -18°C i minst 8 timmar.
- När du handskas med skålen bör du se till att dina händer är torra eller att du använder lämpliga handskar.
- Kontrollera att glasskålen är genomkyld genom att skaka den – om ingen vätska verkar röra sig inuti har en tillräcklig kylnivå uppnåtts.
  Tips:
  För att förhindra att skålens innehåll smälter bör du ta skålen ur frysen precis innan du skall använda den.
- Om du alltid har skålen i frysen kan du göra glass när som helst.

Tillredning
- Kyl glasskålen i ca. 8 timmar (se avsnittet *Glasskål*).
- Förbered alla ingredienser enligt det recept du har valt ut. Maximala kapaciteten är 1 liter.
- Lägg den kylda glasskålen i höljet.
- Placera drivenheten innanför locket och montera blandningsinsatsen till drivmekanismen på drivenheten.
- Lägg locket och drivenheten på höljet och tryck ner lätt tills det hörs att den låses på plats.
- Sätt stickproppen i ett lämplig vägguttag.
- Använd On/Off knappen för att aktivera apparaten. Skålen börjar rotera. Tillsätt ingredienserna långsamt i skålen genom röret.
- Beroende på glasskålens och ingrediensernas temperatur kommer den önskade glasskonsistensen att uppnås efter 20 – 40 minuter.
- Efter en viss tid ändrar motorn riktning. När sådana riktningsändringar sker med korta intervall har glassen nått en fast konsistens och då bör apparaten omedelbart stängas av.
- Dra sladden ur eluttaget.
- Tryck på lockets låsknapp och avlägsna locket och drivenheten från höljet.
- Använd en plastspatel eller annat lämpligt redskap för att ta glassen ur skålen.
  Observera: Använd inte metallföremål.
- Om du föredrar en fastare konsistens flyttar du glassen till en lufttät behållare och placerar den i frysen tills den önskade konsistensen är uppnådd.
- Det är också möjligt att placera hela glasskålen med glass i frysen, men **endast för en kort tid.** Lämna inte glass i frysen för mer än 30 minuter medan den ännu är i skålen, eftersom glassen kan frysa fast i skålens väggar och orsaka skador.

Tips
- Alla varma eller heta blandningar bör svalna i kylskåp innan du sätter dem i glasskålen.
- Matens smak är i allmänhet starkare innan du kyler den; också sötheten

minskas när maten fryses.
- Socker kan ersättas med artificiella sötningsmedel.
- När du använder yoghurt bör du först låta extra vatten rinna av.
- Nötter, frukter och andra ingredienser bör kylas innan de används och bör tillsättas till glassen 1 – 3 minuter innan tillredningen är klar.
- Alla ingredienser som inte behöver kokas eller värmas upp före användningen förbereds bäst med en elvisp så att volymen ökar.
- När det ingår ägg i receptet rekommenderar vi att du hettar upp blandningen för att eliminera eventuella bakterier.
- Smaken på sorbet (fruktglass) beror till stor del på fruktens mognad och söthet.
- Om du vill spara glassen i frysen är det bäst att du lägger den i en lämplig lufttät behållare.
- Medan glassen tillreds kommer blandningsvolymen att öka. Överskrid därför inte den maximala blandningskapaciteten på 1 liter.

Recept

Fransk vaniljglass
Ingredienser:
3 ägg
100 g socker
180 ml mjölk
250 g grädde
1 vaniljstång
1 ½ tsk vaniljsocker

Tillredning:
- Använd en elvisp för att vispa ihop ägg och mjölk i en stor kastrull.
- Tillsätt sockret samt innehållet i vaniljstången och hetta upp blandningen på låg värme under konstant omrörning tills blandningen har blivit tjock (ca 10 minuter). Konsistensen bör vara sådan att blandningen fastnar jämnt på skeden.
- Kyl blandningen och tillsätt därefter grädde och vaniljsocker.
- Blanda allt noga och kyl över natten.
- Följ därefter standardinstruktionerna i bruksanvisningen (avsnittet *Tillredning*).

Chokladglass
Ingredienser:
125 ml grädde
125 ml mjölk
150 g socker
4 ägg
1½ tsk vaniljsocker
25-50 g kakao (som smaksättning)

Tillredning:
- Använd en elvisp och blanda kakao, socker, ägg och mjölk i en stor kastrull.
- Hetta upp blandningen på låg värme under konstant omrörning tills den blir tjock (ca 10 minuter). Konsistensen bör vara sådan att blandningen fastnar jämnt på skeden.
- Kyl blandningen.
- Tillsätt vaniljsockret och grädden.
- Vispa blandningen och kyl den väl.
- Följ därefter standardinstruktionerna i bruksanvisningen (avsnittet *Tillredning*).

Sorbet
Ingredienser:
270 g frukt (t ex ananas) eller bär (t ex jordgubbar, hallon eller blåbär)
60 g socker
125 ml vatten

Tillredning:
- Finfördela ingredienserna med en mixer.
- Följ därefter standardinstruktionerna i bruksanvisningen (avsnittet *Tillredning*).

Fryst banan- och apelsinyoghurt
Ingredienser:
200 g viniljyoghurt
125 ml apelsinjuice
30 ml honung
30 ml mjölk
1 mosad banan

Tillredning:
- Använd en mixer för att blanda alla ingredienser noga i en skål. Kyl blandningen väl.
- Följ därefter standardinstruktionerna i bruksanvisningen (avsnittet *Tillredning*).

Frysta virgin margaritas
Ingredienser:
300 ml vatten
70 ml limesaft
70 ml apelsinsaft

Tillredning:
- Blanda vatten och limesaft.
- Följ därefter standardinstruktionerna i bruksanvisningen (avsnittet *Tillredning*).
- När blandningen är ordentligt kyld tillsätter du apelsinsaften och serverar drinkarna.

Skötsel och rengöring
- Innan du påbörjar rengöringen bör du försäkra dig om att apparaten inte är ansluten till elnätet och att drivenheten har svalnat helt.
- Använd inga slipmedel, starka rengöringsmedel eller hårda borstar för rengöringen.
- Ta drivenheten från locket genom att trycka in tapparna på drivenheten en aning.
- För att undvika risken för elstötar bör du inte rengöra drivenheten med vatten och inte sänka ner den i vatten. Rengör exteriören med en lätt fuktig duk.
- Glasskålen, locket, blandningsinsatsen och höljet kan rengöras med varmvatten och vanligt diskmedel. OBS: dessa delar kan ej diskas i diskmaskin.

Avfallshantering

Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland
För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Jäätelökone

Hyvä Asiakas,
Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä
Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Osat
1. Runko
2. Kaksiseinäinen jäätelökulho
3. Sekoitinosa
4. Kannen vapautuspainike
5. Syöttökouru
6. Kansi
7. Käyttöyksikkö
8. Virtakytkin
9. Liitäntäjohto ja pistotulppa

Tärkeitä turvallisuusohjeita

- Vaarojen välttämiseksi ja turvallisuusvaatimusten noudattamiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Irrota pistotulppa pistorasiasta aina
  - ennen laitteen lisäosan asentamista siihen tai purkua,
  - kun laite ei ole valvottuna,
  - jos laitteessa on käyttöhäiriö,
  - käytön jälkeen,
  - ennen laitteen puhdistamista.
- **Varoitus:** Väärinkäytöstä saattaa seurata vakavia henkilövammoja.
- Kun olet katkaissut virran, odota aina kunnes moottori on täysin pysähtynyt, äläkä kosketa mitään liikkuvia osia.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista käyttöyksikköä nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Pese jäätelökulho, kansi ja sekoitinosa kuumassa saippuavedessä.
- Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai

vastaavaan, kuten
- ruokalat, toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
- maatalousyritykset
- hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
- aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.

- Tätä laitetta saavat käyttää lapset (vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat ja/tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Tarkasta aina ennen laitteen käyttöä huolellisesti laitteen runko, liitäntäjohto ja mahdolliset asennetut lisäosat vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohdon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Käytön aikana laitteen tulee olla sijoitettuna tasaisella, liukumattomalla alustalla, roisketahrojen ulottumattomissa.
- Varmista aina, että moottorin toiminta ei häiriinny tai esty liian kiinteän jäätelön tai kovien esineiden vuoksi.
- Jotta jäätelökulhon vahingoittuminen estetään, älä käytä mitään teräviä tai teräväkärkisiä metalliesineitä jäätelön poistamiseen.
- Älä koskaan säilytä muoviosia pakastimessa.
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta vaan tartu aina pistotulppaan.
- Älä anna liitäntäjohdon roikkua laitteesta.
- Älä anna laitteen tai liitäntäjohdon koskettaa kuumia pintoja tai joutua kosketuksiin lämmönlähteiden kanssa.
- Jos laite vahingoittuu seurauksena väärinkäytöstä, tai siksi, että annettuja käyttöohjeita ei ole noudatettu, valmistaja

ei vastaa aiheutuneista vahingoista.

Käyttötarkoitukset
Laite soveltuu jäätelön, hedelmäjäätelön (sorbetin), pakastejogurtin ja jäähdytettyjen drinkkien kuten pina coladan, daiquirin tai margaritojen tekoon.

Ennen ensimmäistä käyttöä
- Poista kokonaan kaikki pakkausmateriaalit.
- Puhdista laite luvussa *Laitteen puhdistus ja hoito* kuvatun mukaisesti.

Käyttö

Jäätelökulho
- Jäätelön valmistamiseksi jäätelökulhoa tulee jäähdyttää vähintään -18 °C lämpötilassa vähintään 8 tunnin ajan.
- Varmista kulhoa käsitellessäsi, että kätesi ovat kuivat tai käytä sopivia käsineitä.
- Varmista, että jäätelökulho on läpikotaisin jäätynyt ravistamalla sitä: ellei sen sisäpuolella liiku nestettä, tarvittava jäätymisaste on saavutettu.
  Vihje:
  Kulhon sisältöä estetään sulamasta siten, että kulho otetaan pakastimesta vasta juuri ennen käyttöä.
- Voit tehdä jäätelöä milloin tahansa, jos pidät kulhoa jatkuvasti pakastimessa.

Valmistaminen
- Pakasta jäätelökulhoa noin 8 tunnin ajan (katso luku *Jäätelökulho*).
- Valmistele kaikki ainekset valitun reseptin mukaisesti. Maksimi täyttötilavuus on 1 litraa.
- Sijoita pakastettu jäätelökulho rungon päälle.
- Sijoita käyttöyksikkö kanteen ja kiinnitä sekoitinosa käyttöyksikön koneistomekanismiin.
- Aseta kansi paikalleen ja käyttöyksikkö rungon päälle ja paina kokoonpanoa kevyesti alaspäin, kunnes se lukkiutuu kuuluvasti paikalleen.
- Kytke pistotulppa sopivaan seinäpistorasiaan.
- Käynnistä laite virtakytkimestä. Kulho alkaa pyöriä. Syötä ainekset hitaasti kulhoon syöttökourun kautta.
- Jäätelökulhon ja ainesten lämpötilasta riippuen jäätelön halutun koostumuksen saavuttamisen tulisi kestää 20 - 40 minuuttia.
- Tietyn ajan kuluttua moottori alkaa pyöriä eri suuntaan. Tällaisten suunnanvaihtojen tapahtuminen lyhyin aikavälein osoittaa, että jäätelön koostumus alkaa olla tiivistä ja silloin laitteesta pitäisi katkaista virta välittömästi.
- Irrota pistotulppa seinäpistorasiasta.
- Paina kannen avauspainiketta ja poista kansi ja käyttöyksikkö rungon päältä.
- Poista jäätelö kulhosta muovikaapimella tai muulla sopivalla työkalulla. **Varoitus: Älä käytä siihen metalliesineitä**.
- Jos suosit kiinteämpää koostumusta, siirrä jäätelö ilmatiiviiseen astiaan ja laita se pakastimeen, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.
- Koko jäätelökulho voidaan myös laittaa jäätelön kera pakastimeen, mutta **vain lyhyeksi ajaksi**. Älä jätä jäätelöä kulhossa pakastimeen yli 30 minuutin ajaksi, koska jäätelö voi jäätyä kulhon seinämiin aiheuttaen vaurioita.

Vihjeitä

- Kaikkien lämpimien tai kuumien seosten on annettava jäähtyä jääkaapissa ennen kuin ne laitetaan jäätelökulhoon.
- Ruoan aromit ovat yleensä vahvempia ennen pakastamista; samoin makeus vähenee, kun ruoka pakastetaan.
- Sokeri voidaan korvata keinotekoisilla makeutusaineilla.
- Kun käytetään jogurttia, kaikki liiallinen vesi on valutettava ensin pois.
- Pähkinät, hedelmät, alkoholi ja muut ainekset on jäähdytettävä ennen käyttöä ja ne saadaan lisätä jäätelöön vasta 1 - 3 minuuttia ennen valmistuksen päättymistä. Esimerkiksi alkoholi voi muutoin estää jäätymisprosessin.
- Kaikki ainekset, jotka eivät edellytä ensin keittämistä tai lämmittämistä, on paras valmistaa sähkösekoittimella seoksen määrän kasvattamiseksi.
- Kun reseptissä käytetään munia, seoksen lämmittämistä suositellaan bakteerien eliminoimiseksi.
- Sorbettien (hedelmäjäätelö) maku on pitkälti riippuvaista käytetyn hedelmän kypsyydestä ja makeudesta.
- Jäätelöä voidaan säilyttää pidempi aika pakastimessa, jos se laitetaan ilmatiiviiseen astiaan.
- Jäätelön valmistamisen aikana seoksen tilavuus kasvaa. Maksimitäyttötilavuutta (1 litraa) ei saa siksi ylittää.

Reseptejä

Ranskalainen vaniljajäätelö

Ainekset:

3 munaa
100 g sokeria
180 ml maitoa
250 g kermaa
1 vaniljatanko
1 pieni pussi vaniljasokeria

Valmistaminen:

- Sekoita munat ja maito isossa kattilassa käsivatkaimella.
- Lisää sokeri ja vaniljatangon sisältö, ja lämmitä seosta pienellä lämpötilalla jatkuvasti sekoittamalla, kunnes seos paksunee (noin 10 minuuttia). Koostumuksen tulisi nyt olla sellainen, että lusikka pinnoittuu sillä tasaisesti.
- Jäähdytä seos ja lisää sitten kerma ja vaniljasokeri.
- Sekoita ne seokseen perusteellisesti ja pakasta yön yli.
- Noudata sitten käyttöohjeessa olevia perusohjeita (luku *Valmistaminen*).

Suklaajäätelö

Ainekset:

125 ml kermaa
125 ml maitoa
150 g sokeria
4 munaa
1½ tl vaniljasokeria
25-50 g kaakaota (makua varten)

Valmistaminen:

- Sekoita kaakao, sokeri, munat ja maito suuressa kattilassa käsivatkaimella.
- Lämmitä seosta pienellä lämpötilalla jatkuvasti sekoittamalla, kunnes

seos paksunee (noin 10 minuuttia). Koostumuksen tulisi nyt olla sellainen, että lusikka pinnoittuu sillä tasaisesti.
- Jäähdytä seos.
- Lisää vaniljasokeri ja sitten kerma.
- Vatkaa seos ja anna jäähtyä perusteellisesti.
- Noudata sitten käyttöohjeessa olevia perusohjeita (luku *Valmistaminen*).

Hedelmäsorbetti

Ainekset:

270 g hedelmiä (esim. mansikoita, vadelmia, mustikoita tai ananasta)
60 g sokeria
125 ml vettä

Valmistaminen:
- Soseuta ainekset tehosekoittimella.
- Noudata sitten käyttöohjeessa olevia perusohjeita (luku *Valmistaminen*).

Jäädytetty banaani- ja appelsiinijogurtti

Ainekset:

200 g vaniljajogurttia
125 ml appelsiinimehua
30 ml hunajaa
30 ml maitoa
1 soseutettu banaani

Valmistaminen:
- Sekoita kaikki ainekset perusteellisesti kulhossa. Jäähdytä seos kunnolla.
- Noudata sitten käyttöohjeessa olevia perusohjeita (luku *Valmistaminen*).

Virgin frozen margarita -drinkit

Ainekset:

300 ml vettä
70 ml limesiirappia
70 ml appelsiinimehua

Valmistaminen:
- Sekoita vesi ja limesiirappi.
- Noudata sitten käyttöohjeessa olevia perusohjeita (luku *Valmistaminen*).
- Kun seos on jäähtynyt tarpeeksi, lisää mehu ja tarjoa margaritat.

Laitteen puhdistus ja hoito
- Varmista ennen puhdistusta, että laite on kytketty irti virtalähteestä ja että käyttöyksikkö on täysin jäähtynyt.
- Älä käytä puhdistukseen hankaavia tai voimakkaita puhdistusaineita tai kovia harjoja.
- Irrota käyttöyksikkö kannesta painamalla käyttöyksikköä kiinnipitäviä ulokkeita hieman sisäänpäin.
- Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä puhdista käyttöyksikköä vedellä. Älä myöskään upota sitä veteen. Puhdista ulkopinnat hieman kostealla rätillä.
- Jäätelökulho, kansi, sekoitinosa ja runko voidaan puhdistaa kuumassa vedessä normaalilla puhdistusaineella. Huomaa: Nämä osat eivät ole astianpesukoneenkestäviä.

Jätehuolto

Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Takuu
Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.
Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa
Maahantuoja:
Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA
Puh (09) 870 87860
Fax (09) 870 87801
www.harrymarcell.fi
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Maszynka do lodów

Szanowni Klienci!
Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej
Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw
1. Obudowa
2. Komora zamrażająca z podwójną ścianką
3. Mieszadło
4. Przycisk zwalniania blokady pokrywy
5. Lejek
6. Pokrywa
7. Zespół napędowy
8. Włącznik On/Off
9. Przewód zasilający z wtyczką

Instrukcja bezpieczeństwa

- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia oraz przewodu zasilającego muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Wtyczkę należy wyjąć z gniazda elektrycznego
  - przed przystąpieniem do składania lub rozkładania urządzenia;
  - zanim urządzenie zostanie pozostawione bez nadzoru;
  - w przypadku awarii urządzenia;
  - po zakończeniu pracy;
  - przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia.
- **Ostrzeżenie:** Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do poważnych obrażeń ciała.
- Po wyłączeniu odczekać aż zatrzyma się silnik. Nie wolno dotykać żadnych ruchomych części.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić zespołu napędowego cieczami ani nie zanurzać go.

- Komorę zamrażającą, pokrywę i mieszadło myć w gorącej wodzie z detergentem.
- Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - kuchniach biurowych lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz innych podobnych lokalach (przez klientów);
  - pensjonatach.
- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia i/lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem należy dokładnie sprawdzić, czy główny korpus urządzenia i wszystkie elementy czynnościowe są sprawne i nie noszą śladów uszkodzenia. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć

ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- W czasie pracy urządzenie musi być ustawione na równej, nie śliskiej i odpornej na plamy oraz ciecz powierzchni.
- Uważać, aby pracy silnika nie zakłócały ani nie blokowały zbyt gęste kawałki lodu bądź inne twarde przedmioty.
- Aby nie uszkodzić komory zamrażającej, nie używać do usuwania lodu żadnych ostrych czy szpiczastych narzędzi z metalu.
- Nie wstawiać plastikowych elementów do zamrażarki.
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nie szarpać za przewód.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego swobodnie zwisającego.
- Urządzenie oraz przewód zasilający nie powinny stykać się z gorącymi powierzchniami, ani być poddawane działaniu wysokiej temperatury.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi odpowiedzialność ponosi wyłącznie użytkownik.

Zastosowanie
Urządzenie służy do przygotowywania lodów, kremów lodowych (sorbetów), mrożonego jogurtu lub zimnych drinków.

Przed pierwszym użyciem
- Zdjąć wszelkie materiały opakunkowe z urządzenia.
- Wyczyścić urządzenie zgodnie z instrukcjami w punkcie pt. *Czyszczenie i konserwacja*.

Obsługa

Komora zamrażająca
- Przed przystąpieniem do przygotowywania lodów należy umieścić komorę zamrażającą w temperaturze przynajmniej -18°C na co najmniej 8 godzin.
- Komorę należy chwytać suchymi dłońmi lub w odpowiednich rękawicach.
- Sprawdzić, czy komora jest odpowiednio wychłodzona, potrząsając nią – jeżeli w środku nie słychać poruszającej się cieczy, oznacza to, że komora osiągnęła odpowiednią temperaturę.
  Wskazówka:
  Aby nie dopuścić do przedwczesnego roztopienia cieczy znajdującej się w ściankach komory, najlepiej wyjąć ją z zamrażarki tuż przed użyciem.
- Przechowując komorę stale w zamrażarce, można przyrządzić lody w każdej chwili.

Przygotowanie
- Wychłodzić komorę zamrażającą, odstawiając ją na około 8 godzin (zob. punkt pt. *Komora zamrażająca*).
- Przygotować wszystkie składniki wg wybranego przepisu. Do komory można włożyć maksymalnie 1 litr składników.
- Włożyć komorę zamrażającą do obudowy.
- Wsunąć zespół napędowy w pokrywę i przymocować mieszadło do zespołu napędowego.
- Umieścić pokrywę z zespołem napędowym na obudowie i przycisnąć lekko, aż się zatrzaśnie.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu.
- Uruchomić urządzenie za pomocą włącznika On/Off. Komora zacznie się

obracać. Powoli wkładać przez lejek składniki do komory.
- W zależności od temperatury komory zamrażającej i składników, mieszanka powinna osiągnąć żądaną konsystencję lodów w ciągu 20 do 40 minut.
- Po jakimś czasie pracy silnik zmieni kierunek obracania. Coraz częstsze zmiany kierunku pracy w krótkich odstępach czasu oznaczają, że lody osiągnęły już wystarczającą spoistość i wówczas należy niezwłocznie wyłączyć urządzenie.
- Wyjąć wtyczkę z kontaktu.
- Nacisnąć przycisk otwierania pokrywy i zdjąć pokrywę wraz z zespołem napędowym z obudowy.
- Za pomocą plastikowej łopatki lub innego odpowiedniego przyboru wyjąć mieszankę. **Ostrzeżenie: Nie używać przyborów metalowych**.
- Chcąc jeszcze bardziej utwardzić przygotowane lody, wystarczy włożyć mieszankę do szczelnego pojemnika i umieścić ją na jakiś czas w zamrażarce.
- Można także włożyć do zamrażarki całą komorę zamrażającą wypełnioną przygotowaną mieszanką, **ale tylko na chwilę**. Nie zostawiać w zamrażarce lodów w komorze zamrażającej dłużej niż przez 30 minut, ponieważ mieszanka może przymarznąć do ścianek komory i uszkodzić ją.

Porady
- Wszelkie ciepłe lub gorące składniki bądź mieszanki należy schłodzić w lodówce przed umieszczeniem ich w komorze zamrażającej.
- Aromaty spożywcze są zazwyczaj słabsze po zamrożeniu, podobnie wrażenie słodkości obniża się wraz z temperaturą dania.
- Cukier można zastąpić słodzikiem.
- Używając jogurtu, najpierw należy odcedzić z niego wodę – jeśli się wydzieliła.
- Orzechy, owoce i inne dodatki należy schłodzić przed użyciem i dodać bezpośrednio do lodów na 1 do 3 minut przed zakończeniem procesu przyrządzania.
- Wszelkie składniki, które nie wymagają wcześniejszego gotowania lub podgrzewania, najlepiej przygotować za pomocą miksera elektrycznego, aby zwiększyć objętość mieszanki.
- Jeżeli przepis przewiduje użycie jaj, zaleca się najpierw podgrzać mieszankę, aby wyeliminować ewentualne bakterie.
- Smak sorbetu oraz lodów owocowych zależy w dużej mierze od dojrzałości i słodkości używanych owoców.
- W celu dłuższego przechowania lodów w zamrażarce, należy je umieścić w odpowiednim szczelnym pojemniku.
- W trakcie przyrządzania masy lodowej, objętość mieszanki wzrasta. Dlatego wypełnienie komory zamrażającej nie może przekroczyć 1 litra.

Przepisy

Lody waniliowe
Składniki:
3 jaja
100 g cukru
180 ml mleka
250 g śmietany
1 laska wanilii
1 saszetka cukru waniliowego

Przygotowanie:

- Ubić ręczną trzepaczką jaja razem z mlekiem w dużym rondlu.
- Dodać cukier i zawartość laski wanilii, po czym podgrzewać mieszankę na małym ogniu, stale mieszając, aż zgęstnieje (około 10 min). Doprowadzić do takiej konsystencji, aby mieszanka równomiernie osiadała na łyżce.
- Schłodzić mieszankę, po czym dodać śmietanę i cukier waniliowy.
- Dokładnie wymieszać i odstawić na noc do lodówki.
- Z tak przygotowaną mieszanką należy już postępować zgodnie ze standardowymi zaleceniami w instrukcji (punkt *Przygotowanie*).

Lody czekoladowe

Składniki:

125 ml śmietany
125 ml mleka
150 g cukru
4 jaja
1,5 łyżeczki cukru waniliowego
25-50 g kakao (do smaku)

Przygotowanie:

- Ubić ręczną trzepaczką kakao, cukier, jaja i mleko w dużym rondlu.
- Podgrzewać mieszankę na małym ogniu, stale mieszając, aż zgęstnieje (około 10 min). Doprowadzić do takiej konsystencji, aby mieszanka równomiernie osiadała na łyżce.
- Schłodzić mieszankę.
- Dodać cukier waniliowy i śmietanę.
- Ubić mieszankę i całkowicie schłodzić.
- Z tak przygotowaną mieszanką należy już postępować zgodnie ze standardowymi zaleceniami w instrukcji (punkt *Przygotowanie*).

Sorbet owocowy

Składniki:

270 g owoców (np. truskawek, malin, jagód lub ananasa)
60 g cukru
125 ml wody

Przygotowanie:

- Za pomocą miksera zrobić ze składników purée.
- Z tak przygotowaną mieszanką należy już postępować zgodnie ze standardowymi zaleceniami w instrukcji (punkt *Przygotowanie*).

Mrożony jogurt bananowo-pomarańczowy

Składniki:

200 g jogurtu waniliowego
125 ml soku pomarańczowego
30 ml miodu
30 ml mleka
Purée z 1 banana

Przygotowanie:

- Dokładnie wymieszać wszystkie składniki mikserem w misce. Całkowicie schłodzić mieszankę.
- Z tak przygotowaną mieszanką należy już postępować zgodnie ze standardowymi zaleceniami w instrukcji (punkt *Przygotowanie*).

Mrożona Margaritka

Składniki:

300 ml wody
70 ml syropu z limety
70 ml soku pomarańczowego

Przygotowanie:

- Wymieszać wodę i syrop z limety.
- Z tak przygotowaną mieszanką należy już postępować zgodnie ze standardowymi zaleceniami w instrukcji (punkt *Przygotowanie*).
- Kiedy mieszanka jest już odpowiednio schłodzona, dodać sok pomarańczowy, po czym podać drink.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, należy sprawdzić, czy jest ono wyłączone z sieci i czy zespół napędowy już ostygł.
- Nie stosować do czyszczenia ścierających lub żrących substancji ani twardych szczotek.
- Wysunąć zespół napędowy z pokrywy, wciskając lekko do środka wypusty blokujące na zespole napędowym.
- Aby nie narazić się na porażenie prądem, nie należy myć zespołu napędowego w wodzie, ani zanurzać go. Wytrzeć go z zewnątrz lekko wilgotną ściereczką.
- Komorę zamrażającą, pokrywę, mieszadło oraz obudowę można myć w gorącej wodzie z płynem do mycia. **Wskazówka:** Elementy te nie nadają się do mycia w zmywarce.

Utylizacja

Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy utylizować osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, które można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń pomaga w ochronie środowiska i zdrowia człowieka. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony prze klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych. Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

Παγωτομηχανή

Οδηγίες χρήσης
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα που να γνωρίζουν αυτές τις οδηγίες.

Σύνδεση με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος
Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτήν που αναγράφεται στην πινακίδα ονομαστικών τιμών της συσκευής. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ περί αναγραφής στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής
1. Περίβλημα
2. Μπολ παγωτού διπλού τοιχώματος
3. Ένθετο ανάμιξης
4. Κουμπί ασφάλειας καπακιού
5. Άνοιγμα για συστατικά
6. Καπάκι
7. Μονάδα κίνησης
8. Διακόπτης λειτουργίας (On/Off)
9. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας

- Για να αποφεύγετε κινδύνους, και να συμμορφώνεστε με τις απαιτήσεις ασφάλειας, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Φροντίζετε πάντοτε να βγάζετε το καλώδιο από την πρίζα
  - πριν από τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση της συσκευής,
  - όταν δεν υπάρχει επίβλεψη,
  - σε περίπτωση τυχόν δυσλειτουργίας,
  - μετά τη χρήση,
  - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- **Προσοχή!** Η κακή χρήση μπορεί να προκαλέσει σοβαρό προσωπικό τραυματισμό.
- Αφού σβήσετε τη συσκευή, περιμένετε να σταματήσει εντελώς ο κινητήρας. Μην αγγίζετε κανένα κινούμενο εξάρτημα.
- Για να αποφεύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη μονάδα κίνησης με υγρά και μην τη

βυθίζετε σε υγρά.
- Καθαρίστε το μπολ παγωτού, το καπάκι και το ένθετο ανάμιξης με ζεστό σαπουνόνερο.
- Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «*Γενικός καθαρισμός και φροντίδα*».
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε κουζίνες εταιρειών, σε γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές εταιρείες,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες που σερβίρουν πρωινό.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 ετών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα ή/και γνώσεις, με την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν ελαττώματα. Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα

του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επίπεδη, αντιολισθητική επιφάνεια που δεν θα καταστραφεί από λεκέδες.
- Πρέπει πάντα να φροντίζετε η κίνηση του μοτέρ να μην εμποδίζεται ούτε να φράσσετε από πολύ σκληρό παγωτό ή οποιοδήποτε σκληρό αντικείμενο.
- Για να μην προκληθεί ζημιά στο μπολ παγωτού, μη χρησιμοποιείτε σκληρά ή μυτερά αντικείμενα για την αφαίρεση του παγωτού.
- Μην αποθηκεύετε ποτέ πλαστικά δοχεία σε καταψύκτη.
- Όταν βγάζετε το φις από την πρίζα, μην τραβάτε ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το φις.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται ελεύθερο.
- Φροντίζετε η συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο να μην έρχονται σε επαφή με θερμές επιφάνειες ή οποιαδήποτε πηγή θερμότητας.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

Χρήσεις
Η συσκευή είναι κατάλληλη για την παρασκευή παγωτού, γρανίτας (σορμπέ), παγωμένου γιαουρτιού ή παγωμένων ποτών.

Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά
- Βγάλτε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- Καθαρίστε τη συσκευή όπως περιγράφεται στην παράγραφο «*Γενικός καθαρισμός και φροντίδα*».

Λειτουργία

Μπολ παγωτού
- Για την παρασκευή παγωτού, πρέπει να καταψύξετε το μπολ παγωτού στους -18°C, το ελάχιστο, για τουλάχιστον 8 ώρες.
- Κατά το χειρισμό του μπολ, βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι στεγνά ή χρησιμοποιήστε κατάλληλα γάντια.
- Ανακινήστε το μπολ παγωτού για να βεβαιωθείτε ότι έχει καταψυχθεί καλά αν δεν φαίνεται υγρό στο εσωτερικό του μπολ, έχει επιτευχθεί ο απαιτούμενος βαθμός κατάψυξης.
  Συμβουλή:
  Για να μη λιώσει το περιεχόμενο του μπολ, πρέπει να βγάζετε το μπολ από την κατάψυξη λίγο πριν από τη χρήση.
- Αν διατηρείτε το μπολ στην κατάψυξη σε μόνιμη βάση, θα έχετε τη δυνατότητα να φτιάχνετε παγωτό οποιαδήποτε στιγμή.

Παρασκευή
- Βάλτε το μπολ παγωτού στην κατάψυξη για περίπου 8 ώρες (βλ. ενότητα *Μπολ παγωτού*).
- Ετοιμάστε όλα τα υλικά σύμφωνα με την επιλεγμένη συνταγή. Η μέγιστη χωρητικότητα είναι 1 λίτρο.
- Τοποθετήστε το παγωμένο μπολ παγωτού μέσα στο περίβλημα.
- Τοποθετήστε τη μονάδα κίνησης μέσα στο καπάκι και προσαρμόστε το ένθετο

ανάμιξης μέσα στο μηχανισμό κίνησης στη μονάδα κίνησης.
- Τοποθετήστε το καπάκι και τη μονάδα κίνησης επάνω στο περίβλημα και σπρώξτε ελαφρά τη διάταξη προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της.
- Βάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα.
- Χρησιμοποιήστε το διακόπτη λειτουργίας (On/Off) για να ενεργοποιήσετε τη μονάδα. Το μπολ αρχίζει να περιστρέφεται. Ρίξτε τα υλικά αργά μέσα από το άνοιγμα, μέσα στο μπολ.
- Ανάλογα με τη θερμοκρασία του μπολ παγωτού και τα συστατικά, θα πρέπει να φτάσετε στην επιθυμητή πυκνότητα του παγωτού μετά από 20 έως 40 λεπτά.
- Μετά από κάποιο χρόνο, το μοτέρ αλλάζει κατεύθυνση. Όταν τέτοιες αλλαγές κατεύθυνσης γίνονται συχνές και σε σύντομα χρονικά διαστήματα, το παγωτό έχει φτάσει μια σταθερή ομοιογένεια και, σε αυτό το σημείο, πρέπει να σβήσετε τη συσκευή χωρίς καθυστέρηση.
- Βγάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.
- Σπρώξτε την ασφάλεια καπακιού και βγάλτε το καπάκι και τη μονάδα κίνησης από το περίβλημα.
- Για να βγάλετε το παγωτό, χρησιμοποιήστε πλαστική σπάτουλα ή άλλο κατάλληλο εξάρτημα. **Προσοχή! Μη χρησιμοποιείτε κανένα μεταλλικό αντικείμενο**.
- Αν προτιμάτε πιο σταθερή πυκνότητα, μεταφέρετε το παγωτό σε ένα αεροστεγές δοχείο και τοποθετήστε το στην κατάψυξη μέχρι να φτάσει στην επιθυμητή πυκνότητα.
- Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε ολόκληρο το μπολ παγωτού με το παγωτό στην κατάψυξη, αλλά **μόνο για μικρό χρονικό διάστημα**. Μην αφήνετε το μπολ με το παγωτό στην κατάψυξη για περισσότερα από 30 λεπτά, επειδή το παγωτό μπορεί να παγώσει στο τοίχωμα του μπολ και να προκαλέσει ζημιά.

Συμβουλές
- Πρέπει να αφήνετε όλα τα ζεστά ή θερμά μίγματα να κρυώσουν στο ψυγείο πριν τα τοποθετήσετε στο μπολ παγωτού.
- Τα αρώματα των τροφίμων είναι πιο έντονα πριν αυτά καταψυχθούν. Επίσης, η γλυκύτητα των τροφίμων μειώνεται όταν το τρόφιμο καταψυχθεί.
- Μπορείτε να αντικαταστήσετε τη ζάχαρη με τεχνητές γλυκαντικές ουσίες.
- Όταν χρησιμοποιείτε γιαούρτι, πρέπει να αποστραγγίζετε πρώτα τυχόν περίσσεια νερού.
- Πρέπει να καταψύχετε τους ξηρούς καρπούς, τα φρούτα και τα άλλα συστατικά πριν από τη χρήση και να τα προσθέτετε στο παγωτό μόνο 1 έως 3 λεπτά πριν την ολοκλήρωση του παρασκευάσματος.
- Είναι προτιμότερο να ετοιμάζεται τα υλικά που δεν απαιτούν μαγείρεμα ή θέρμανση σε ηλεκτρικό μπλέντερ για να αυξηθεί ο όγκος του μίγματος.
- Όταν χρησιμοποιείτε αυγά σε μια συνταγή, συνιστάται να θερμαίνετε το μίγμα για την εξάλειψη τυχόν βακτηρίων.
- Η γεύση των σορμπέ (γρανίτες) εξαρτάται σε μεγάλο βαθμό από την ωριμότητα και γλυκύτητα των φρούτων που χρησιμοποιείτε.
- Για μακροχρόνια φύλαξη του παγωτού σε καταψύκτη, πρέπει να το τοποθετείτε σε ένα κατάλληλο αεροστεγές δοχείο.
- Καθώς παρασκευάζεται το παγωτό, ο

όγκος του μίγματος αυξάνεται. Συνεπώς, δεν πρέπει να υπερβαίνετε τη μέγιστη χωρητικότητα των 1 λίτρο.

Συνταγές

Γαλλικό παγωτό βανίλια
Συστατικά:
3 αυγά
100 γρ. ζάχαρη
180 ml γάλα
250 γρ. κρέμα γάλακτος
1 δόση βανίλια
1 σακουλάκι ζάχαρη βανίλια

Παρασκευή:
- Αναμίξτε τα αυγά με το γάλα σε ένα μεγάλο μπολ χρησιμοποιώντας μίξερ χειρός.
- Προσθέστε τη ζάχαρη και τη δόση βανίλιας και θερμάνετε το μίγμα σε χαμηλή φωτιά, αναμιγνύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει (περίπου 10 λεπτά). Η πυκνότητα του μίγματος πρέπει να είναι τέτοια ώστε το μίγμα να στέκεται ομοιόμορφα στο κουτάλι.
- Καταψύξτε το μίγμα και μετά προσθέστε την κρέμα και τη ζάχαρη βανίλια.
- Αναμίξτε καλά και αφήστε στην κατάψυξη όλο το βράδυ.
- Ακολουθήστε τις συνήθεις οδηγίες στο εγχειρίδιο (ενότητα *Παρασκευή*).

Παγωτό σοκολάτας
Συστατικά:
125 ml κρέμα γάλακτος
125 ml γάλα
150 γρ. ζάχαρη
4 αυγά
1½ κ.γ. ζάχαρη βανίλια
25-50 γρ. κακάο (ανάλογα με την προτίμησή σας)

Παρασκευή:
- Αναμίξτε το κακάο, τη ζάχαρη, τα αυγά και το γάλα σε ένα μεγάλο μπολ χρησιμοποιώντας μίξερ χειρός.
- Θερμάνετε το μίγμα σε χαμηλή φωτιά αναμιγνύοντας συνεχώς μέχρι να πήξει (περίπου 10 λεπτά). Η πυκνότητα του μίγματος πρέπει να είναι τέτοια ώστε το μίγμα να στέκεται ομοιόμορφα στο κουτάλι.
- Καταψύξτε το μίγμα.
- Προσθέστε τη ζάχαρη βανίλια και την κρέμα.
- Χτυπήστε το μίγμα και καταψύξτε καλά.
- Ακολουθήστε τις συνήθεις οδηγίες στο εγχειρίδιο (ενότητα *Παρασκευή*).

Σορμπέ φρούτων
Συστατικά:
270 γρ. φρούτα (π.χ. φράουλες, βατόμουρα, μούρα ή ανανάς)
60 γρ. ζάχαρη
125 ml νερό

Παρασκευή:
- Πολτοποιήστε τα υλικά σε μίξερ.
- Ακολουθήστε τις συνήθεις οδηγίες στο εγχειρίδιο (ενότητα *Παρασκευή*).

Παγωμένο γιαούρτι μπανάνα και πορτοκάλι
Συστατικά:
200 γρ. γιαούρτι βανίλια
125 ml χυμό πορτοκάλι
30 ml μέλι
30 ml γάλα
1 λιωμένη μπανάνα

Παρασκευή:

- Αναμίξτε καλά όλα τα υλικά σε ένα μπολ χρησιμοποιώντας μίξερ. Καταψύξτε καλά το μίγμα.
- Ακολουθήστε τις συνήθεις οδηγίες στο εγχειρίδιο (ενότητα *Παρασκευή*).

Παγωμένη μαργαρίτα χωρίς αλκοόλ

Συστατικά:

300 ml νερό
70 ml σιρόπι λάιμ
70 ml χυμό πορτοκάλι (30-40‰)

Παρασκευή:

- Αναμίξτε το νερό με το σιρόπι λάιμ.
- Ακολουθήστε τις συνήθεις οδηγίες στο εγχειρίδιο (ενότητα *Παρασκευή*).
- Όταν το μίγμα καταψυχθεί καλά, προσθέστε το χυμό πορτοκάλι και σερβίρετε τις μαργαρίτες.

Γενικός καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν από τον καθαρισμό, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι αποσυνδεδεμένη από την ηλεκτρική παροχή και η μονάδα κίνησης έχει κρυώσει εντελώς.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικές ουσίες, σκληρά απορρυπαντικά ή σκληρές βούρτσες για τον καθαρισμό.
- Πιέστε τις λαβές συγκράτησης στη μονάδα κίνησης λίγο προς τα μέσα για να διαχωρίσετε τη μονάδα κίνησης από το καπάκι.
- Για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίσετε τη μονάδα κίνησης με νερό και μην τη βυθίζετε σε νερό. Καθαρίστε τις εξωτερικές επιφάνειες με ένα ελαφρά βρεγμένο πανί.
- Μπορείτε να καθαρίσετε το μπολ παγωτού, το καπάκι, το ένθετο ανάμιξης και το περίβλημα σε ζεστό νερό με κανονικό απορρυπαντικό. Σημείωση: αυτά τα εξαρτήματα δεν προορίζονται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Απόρριψη

Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.
Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Мороженица

Уважаемый покупатель!
Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

Включение в сеть
Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Устройство
1. Корпус
2. Чаша для мороженого с двойными стенками
3. Мутовка
4. Кнопка открывания крышки
5. Загрузочная горловина
6. Крышка
7. Приводной блок
8. Переключатель Вкл./Выкл.
9. Шнур питания с вилкой

Правила безопасности

- Чтобы избежать несчастных случаев и обеспечить соблюдение правил техники безопасности, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Всегда вынимайте вилку из розетки:
  - перед сборкой или разборкой прибора;
  - когда прибор не находится под присмотром;
  - при любой неполадке;
  - после использования;
  - перед чисткой прибора.
- **Предупреждение!**
  При неправильном использовании прибора можно получить серьезную травму.
- После выключения всегда дожидайтесь полной остановки двигателя. Не прикасайтесь к движущимся частям.

- Чтобы избежать риска электрического удара, не мойте приводной блок или не погружайте его в жидкости.
- Мойте чашу для мороженого, крышку и мутовку в горячей мыльной воде.
- Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «*Общий уход и чистка*».
- Этот электроприбор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в кухнях для персонала, расположенных в магазинах, офисах и в другой подобной рабочей среде;
  - в сельскохозяйственной рабочей среде;
  - постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных местах проживания;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и/или умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не

менее 8 лет.

- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- Перед каждым включением электроприбора следует убедиться в отсутствии повреждений как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Во время работы прибор должен стоять на ровной, нескользящей и незагрязняющейся поверхности.
- Всегда проверяйте, что работа двигателя не затруднена или не заблокирована чрезмерно плотным мороженым или каким-либо твердым предметом.
- Чтобы не допустить повреждения чаши, не пользуйтесь острыми или остроконечными металлическими предметами для извлечения из нее мороженого.
- Никогда не держите изделия из пластика в морозильной камере.
- При извлечении вилки из стенной розетки никогда не тяните за шнур, беритесь только за вилку.
- Не допускайте свободного провисания шнура питания.
- Не допускайте прикосновения прибора или шнура питания к горячим поверхностям или источникам тепла.
- Изготовитель не несет ответственности за повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения положений данного руководства.

Предназначение

Прибор предназначен для приготовления мороженого, фруктового льда (сорбета), замороженного йогурта или холодных напитков, подаваемых в высоких стаканах.

Перед первым применением

- Полностью снимите все упаковочные материалы.
- Очистите прибор, как указано в разделе *«Общий уход и чистка»*.

Эксплуатация

Чаша для мороженого

- Для приготовления мороженого чашу следует охлаждать при температуре не выше -18°C в течение не менее 8 часов.
- Прежде чем взяться за чашу, убедитесь, что у вас сухие руки или наденьте соответствующие перчатки.
- Проверьте, что чаша хорошо охладилась: для этого потрясите ее если внутри чаши не видно

перетекающей жидкости, значит, нужная степень охлаждения достигнута.
Полезный совет
Чтобы не допустить таяния содержимого чаши, ее нужно извлечь из морозильной камеры непосредственно перед использованием.
- Если чаша постоянно находится в морозильной камере, вы сможете приготовить мороженое в любое время.

Приготовление мороженого
- Охладите чашу для мороженого в течение примерно 8 часов (см. раздел *«Чаша для мороженого»*).
- Приготовьте все ингредиенты в соответствии с выбранным рецептом. Максимальное наполнение не должно превышать 1 литра.
- Установите в корпус охлажденную чашу для мороженого.
- Вставьте в крышку приводной блок и присоедините мутовку к приводному механизму приводного блока.
- Установите на корпус крышку и приводной блок и легонько нажмите на сборку, чтобы она защелкнулась на месте.
- Вставьте сетевую вилку в стенную розетку.
- Включите прибор при помощи переключателя Вкл./Выкл. Чаша начинает вращаться. Медленно загрузите ингредиенты в чашу через загрузочную горловину.
- В зависимости от температуры чаши и ингредиентов, нужная консистенция мороженого может быть достигнута через 20 – 40 минут.
- Через некоторое время двигатель меняет направление вращения. Когда такие изменения направления вращения учащаются, это означает, что мороженое достигло плотной консистенции, и прибор нужно немедленно выключить.
- Выньте сетевую вилку из розетки.
- Нажмите на фиксатор крышки и снимите с корпуса крышку и приводной блок.
- Извлеките мороженое при помощи пластиковой лопатки или другого подходящего приспособления. **Внимание! Не пользуйтесь металлическими предметами**.
- Если вы предпочитаете мороженое более плотной консистенции, положите мороженое в воздухонепроницаемую емкость и поместите ее в морозильную камеру до достижения желательной консистенции.
- Можно также поместить в морозильную камеру всю чашу с мороженым, **но только на короткое время**. Не оставляйте чашу с мороженым в морозильной камере более чем на 30 минут, так как мороженое может примерзнуть к стенкам чаши и повредить их.

Полезные советы
- Перед тем как класть все теплые или горячие смеси в чашу для мороженого, их необходимо охладить в холодильнике.
- Неохлажденные продукты обычно имеют более сильный аромат; и сахаристость продуктов также снижается, когда она заморожена.

- Вместо сахара можно использовать его заменители.
- При использовании йогурта сначала нужно слить лишнюю жидкость.
- Орехи, фрукты и прочие ингредиенты необходимо перед применением охлаждать и добавлять к мороженому только за 1 – 3 минуты до его готовности.
- Все ингредиенты, которые не требуют предварительного приготовления или нагрева, лучше смешивать в электрическом блендере, чтобы сделать смесь более объемной.
- Если в рецепте используются яйца, желательно подогреть смесь, чтобы избавиться от бактерий.
- Вкус сорбета (фруктового мороженого) в большой степени зависит от спелости и сахаристости используемых фруктов.
- Для длительного хранения мороженого в морозильной камере его нужно положить в воздухонепроницаемую емкость.
- Во время приготовления мороженого объем смеси увеличивается, поэтому максимальное наполнение емкости не должно превышать 1 литра.

Рецепты

Французское ванильное мороженое
Ингредиенты
3 яйца
100 г сахара
180 мл молока
250 г сливок
1 стручок ванили
1 пакетик ванильного сахара

Приготовление
- Взбейте вместе яйца и молоко в широкой кастрюле при помощи ручного блендера.
- Добавьте сахару и содержимое стручка ванили и подогрейте, постоянно перемешивая, смесь под слабым огнем, пока она не загустеет (примерно в течение 10 минут). Консистентность смеси должна быть такой, чтобы она равномерно покрывала ложку.
- Охладите смесь, после чего добавьте сливки и ванильный сахар.
- Тщательно все перемешайте и поставьте для охлаждения на ночь в холодильник.
- После этого следуйте стандартным указаниям данного руководства (см. раздел «Приготовление мороженого»).

Шоколадное мороженое
Ингредиенты
125 мл сливок
125 мл молока
150 г сахара
4 яйца
1½ чайной ложки ванильного сахара
25-50 г какао (по вкусу)

Приготовление
- Перемешайте какао, сахар, яйца и молоко в широкой кастрюле при помощи ручного блендера
- Подогрейте, постоянно перемешивая, смесь под слабым огнем, пока она не загустеет (примерно в течение 10 минут). Консистентность смеси должна быть такой, чтобы она равномерно покрывала ложку.
- Охладите смесь.
- Добавьте сливки и ванильный сахар.

- Взбейте смесь и хорошо охладите.
- После этого следуйте стандартным указаниям данного руководства (см. раздел «Приготовление мороженого»).

Фруктовый сорбет

Ингредиенты

270 г фруктов (например, клубники, малины, черники или ананаса)
60 г сахара
125 мл воды

Приготовление

- Доведите ингредиенты до пюреобразного состояния при помощи блендера.
- После этого следуйте стандартным указаниям данного руководства (см. раздел «Приготовление мороженого»).

Замороженный банановo-апельсиновый йогурт

Ингредиенты

200 г ванильного йогурта
125 мл апельсинового сока
30 мл меда
30 мл молока
1 тертый банан

Приготовление

- Тщательно перемешайте все ингредиенты в чаше при помощи блендера. Хорошо охладите смесь.
- После этого следуйте стандартным указаниям данного руководства (см. раздел «Приготовление мороженого»).

Безалкогольная «Замороженная маргарита»

Ингредиенты

300 мл воды
70 мл лаймового сиропа
70 мл апельсинового сока

Приготовление

- Смешайте воду с лаймовым сиропом.
- После этого следуйте стандартным указаниям данного руководства (см. раздел «Приготовление мороженого»).
- Как только смесь будет достаточно охлаждена, добавьте апельсинового сока и подайте маргариту к столу.

Общий уход и чистка

- Перед чисткой прибора убедитесь, что он отключен от сети и приводной блок полностью остыл.
- Не используйте для чистки абразивные материалы, сильнодействующие моющие средства или жесткие щетки.
- Отсоедините приводной блок от крышки, слегка нажав на фиксирующие выступы.
- Чтобы не допустить поражения электрическим током не мойте приводной блок и не погружайте его в воду. Протрите его снаружи слегка увлажненной тканью.
- Чашу для мороженого, крышку, мутовку и корпус можно мыть в горячей воде с нормальным моющим средством. Примечание. Эти компоненты не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

Утилизация

Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Austria
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: +43 (0) 62 46 73 58 10
Fax:. +43 (0) 62 46 / 72 70 2
eMail: degupa@silva-schneider.at

Belgique
BVBA Dancal Elektro
Kalkhoevestraat 1
B-8790 Waregem
Tel.: +32 56 71 54 51
Fax: +32 56 70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic export-import d.o.o
Biletic polje
88260 Citluk
Tel: +387 36 650 601
Fax: +387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
eMail: sales@noviz.com

China
Sunnex Century Catering Equipment
(Shenzhen) Ltd.
2/F., Block A, Dong He Industrial Building
Yue He Street, Sha Shen Road, Sha Tou Jiao
Shenzhen
Tel.: +86 755 25551458 or 25550852
Fax: +86 755 25357468 or 25357498
eMail: sales@severinchina.com
Web: http://www.severinchina.com

Czech Republic
BVZ Commerce s.r.o.
Parkerova c.p. 618
CZ 25067 Klecany
Tel.: +420 233 55 94 74
Fax: +420 233 55 94 74

Danmark
F&H of Scandinavia A/S
Gl. Skivevej 70
DK-8800 Viborg
Tel.: +45 8928 1300
Fax: +45 8928 1301
eMail: info@fh-as.dk

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000

Espana
Severin Electrodomesticos España S.L.
S/N. CC. 'Las Higueras'
Plaza Miguel de Cervantes
45217 UGENA
Tel: +34 925 51 34 05
Fax: +34 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
Web: http://www.severin.es

Espana – Islas Canarias
Comercial Alte S.L.
C/Subida al Mayorazgo, 14
38110 Santa Cruz de Tenerife
Tel: +34 922 20 58 00
Fax: +34 922 20 59 00
eMail: comalte@telefonica.net

Finland
AV-Komponentti Oy
Koronakatu 1 A
02210 Espoo
Tel.: +358 9 867 8020
Fax: +358 9 867 80250
Web: www.avkomponentti.fi

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
CS 38
F-67210 OBERNAI CEDEX
Tel.: +33 3 88 47 62 08
Fax: +33 3 88 47 62 09
eMail: severin.france@severin.fr
Web: http://www.severin.fr

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Hong Kong
Pacific Coffee Company
7/F Hollywood Centre, 233 Hollywood Road,
Sheung Wan, Hong Kong
Tel.: +852 2805 1627
Fax: + 852 2850 4015
eMail: espresso@pacificcoffee.com

India
Zansaar
#1210, 2nd Floor
Fawar Manor, 100ft Road
Indiranagar, Bangalore 560 038
Tel.: +91 80 49170000
eMail: customersupport@zansaar.com
Web: http://www.zansaar.com

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel.: 009821 - 77616767
Fax: 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Iraq
Al JOUD Home Appliances Manufacturing Co. Ltd
PIC: Eng. Ahmad Al-Sharabi
Al Joud Building Karadat Kharej
Baghdad - Iraq
Tel.: +964 782 270 2727
+964 770 003 5533
+964 771 231 7850

Ireland
Bluestone Sales & Distribution Ltd
26 Oaktree Business Park
Trim Co Meath Ireland
Tel.: +353 46 94 83100
Fax: +353 46 94 83663
Web: www.bluestone.ie

Italia
Videoellettronica di Sgambati & Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800224155
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
J.L.C.
P.O. Box 910330
Mecca Street, Jaber Complex Building No. 193
Amman 11191 Jordan
Tel: +962 6 593 9365

Korea
Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Kuwait
Mohammed Abdulrahman Al Bahar
Al Bahar Building P.O. Box 148
Safat 13002 Kuwait
Tel: +965 4810855

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: +371 7279892

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Tel: +961 1 244200
Fax:+966 1 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d´Eau
3364 Leudelange
Tel.: +352 37 94 94 402
Fax: +352 37 94 94 400

Macedonia
Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel : +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax : +389 2 24 63 270

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267
eMail: tfk@t-online.hu

Malta
Crosscraft .Co .Ltd.
Valletta Road
Paola, Malta
Tel.: +356 21804885
+356 79498434
Fax: +356 21664812
eMail: clyde@vol.net.mt

Nederland
E-Care
Dijkgraaf 22
NL-6921 RL Duiven
Tel: +31 26 3193333
Fax: +31 26 319 33 52
Web: http://www.e-care.nl

Norway
F&H of Scandinavia A/S
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: +47 9244 8641
Fax: +47 6689 2070
eMail: info@fh-as.no

Oman
Sarco Oman, OPP - BAHWAN CONTRACTING CO
BUILDING NO: 1906, WAY NO:6424
GHALA 112, P.O. Box 996
Muscat Sultanate of Oman
Tel.: +968 24593025
Fax.: +968 24593490

Philippines
COLOMBO MERCHANT PHILIPPINES, INC.
Mezzanine 1, South Center Tower
2206 Venture Street, Madrigal Business Park
Alabang, Muntinlupa City
Tel.: 809 34 41
eMail: severinconsumercare@colombophils.com.ph

Polska
SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. WSCHODNIA 4
46-070 CHMIELOWICE K/OPOLA
Tel: +48 77 453 86 42
Fax: +48 77 453 86 42
eMail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Auferma Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No. 76
Armazem H3
P-4410 455 Arcozelo
Tel: +351 22 616 7300
Fax: +351 22 616 7325

Russian Federation
Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Singapore
Beste (S) Pte. Ltd.
Tagore Building
6 Tagore Drive, #03-04
Singapore 787623
Tel.: +65 6455 0005
Fax: +65 6455 4010
eMail: info@beste.com.sg

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Slowak Republic
PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: +421 33 55 45 007
Fax: +421 33 55 45 007
eMail: premt@premt.sk

South Africa
AL.CD. Ashley (Pty) Ltd
ABSA on Grove
Grove Avenue
Claremont, Cape Town 7708
Tel.: +27 21 674 0294
Fax: +27 21 674 0295
eMail: greg@alcdashley.co.za
Web: www.alcdashley.co.za

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: +46 40 12 07 70
Fax: +46 40 6 11 03 35
eMail: info@rakspecialisten.se

Switzerland
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Syria
Joud Industries Domestic Appliances Co.
P.O. Box 199 or 219
Motorway entrance
Lattakia - Syria
Tel.: +963 41 416 590
+963 41 416 591
Fax: +963 41 444 622

Thailand
Verasu Ltd. part.
83/7 Wireless Rd., Lumpini,
Patumwan, Bangkok 10330
Tel.: +662 254 81 008
eMail: askverasu@verasu.com

United Arab Emirates
Juma al Majid Est
P.O. Box 156
Dubai U.A.E.
Tel.: 04 266 5210
Fax: 04 262 3431
eMail: shahid.saleem@al-majid.com
Web: www.al-majid.com

United Kingdom
Homespares Centres Limited
Firwood Industrial Estate
Thicketford Road
Bolton, BL2 3TR
Tel.: +44 1204 558160
Fax: +44 1204 558161
eMail: office@hscl.info
Web: www.hscl.info

Vietnam
Brand Partner
W.22, D. Binh Thanh
180/38 Nguyen Huu Canh Street
Ho Chi Minh City. Vietnam
Tel.: +84 862 899 648
Fax: +84 862 899 649
eMail: info@brandpartner.vn

Stand: 08.2014

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH
Röhre 27
D-59846 Sundern
Tel +49 2933 982-0
Fax +49 2933 982-333
information@severin.de

www.severin.com

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.
I/M No.: 9241.0000